



Principesa Margareta a României

CARTE REGALĂ DE BUCATE

*Curtea
veche*

București, 2010

Credite fotografice

Fotografiile care înfățișează rețetele, de la paginile 17, 19, 22, 27, 28, 31, 32, 36, 41, 42, 45, 46, 51, 53, 54, 59, 60, 63, 64, 69, 73, 77, 79, 85, 88, 93, 94, 97, 98, 101, 102, 106, 111, 112, 116, 118, 120, 125, 127, 128, 131, 135, 136, 141, 142, 145, 149, 151, 155, 159, 162, 164, 169, 171, 173, 175, 179, 180, 185, 189, 191, 193, 194, 197, 198, au fost realizate de Cosmin Popescu și Sorin Stanciu

Fotografiile de la paginile 8, 33, 48, 122, 123, 147, 177, 183 au fost realizate de Daniel Angelescu

Fotografiile de la pagina 13 și de pe coperta IV au fost realizate de Robert Lupu (*Căminul*)

Fotografiile de la paginile 15, 21, 57, 67, 75, 80, 139, 157, 161, 167, 187 fac parte din Arhiva Familiei Regale a României

Fotografiile de la paginile 25 și 160 au fost realizate de Marius Bărăgan

Fotografia de la pagina 35 a fost realizată de Adrian Sulyok

Fotografia de la pagina 38 a fost realizată Antoinette Eugster

Fotografiile de la paginile 71, 83, 91, 105 au fost realizate de Alain Morvan

Fotografiile de la paginile 87 și 131 au fost realizate de Gabriel Stamate

Fotografia de la pagina 109 face parte din Arhiva Familiei Regale a Iugoslaviei și Serbiei

Fotografia de la pagina 115 face parte din arhiva personală a lui Moritz, Landgrave de Hesse

Fotografia de la pagina 153 face parte din Arhiva Familiei Regale a Suediei

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

Margareta, Prințesă a României

Carte regală de bucate / Principesa Margareta

a României. - București : Curtea Veche Publishing, 2010

ISBN 978-606-588-054-2

641.55 (4)

Coperta: GRIFFON AND SWANS

www.griffon.ro

© Curtea Veche Publishing, 2010

pentru prezenta ediție.

ISBN 978-606-588-054-2

CUVÂNT ÎNAINTE

Titul cărții nu conține nici o metaforă și nici o ironie. Sunt fericită că vă pot oferi o carte de bucate, regală la modul propriu. Știm cu toții cât de importantă a fost și rămâne, în ritualul și acțiunile publice ale Casei Regale, ospitalitatea.

De-a lungul sutelor de ani, Familiile Regale au adunat atâta tradiție, frumos, calitate și experiență în comportamentul public, încât astăzi împărtășirea lor este o binefacere. Desigur, a le oferi musafirilor tot ce este mai bun, mai prețios și mai frumos este reflexul mândru al oricărei gazde, purtătoare de coroană regală sau nu. Dar, atunci când ospitalitatea îmbracă veșmintele simbolice ale unei întregi națiuni, istorii, culturi sau tradiții, ea are un înțeles și o însemnătate în plus.

Ideea de a pune împreună rețete culinare, alături de povești cu oameni dragi, este plăcută și amuzantă. Am făcut acest lucru cu pasiune, amintindu-mi o mulțime de detalii despre oameni pe care îi iubesc, îi admir sau cărora le port prietenie și recunoștință.

Am fost crescută într-o lume în care comunitatea și spiritul asociativ sunt fundamentale pentru individ și societate. Am fost mereu un om de echipă, iar prezența celor care îmi împărtășeau părerile, preocupările, profesia înseamnă mult pentru mine.

Timpul petrecut în jurul mesei de prânz sau cină este un act de generozitate, de comuniune spirituală și de înțelegere omenească. Fiecare dintre noi se simte bine în aceste părți din zi.

Am adunat, de-a lungul anilor, atât de multe feluri de mâncare preferate, încât mi-a fost mereu frică să nu le uit. În această primă carte regală de bucate, le-am pus împreună pe unele dintre ele, pentru a rămâne peste timp un instrument util mie și celor care doresc să le cunoască și împărtășească.

Arta culinară este unul dintre privilegiile împărtășite cu verii noștri, alături de comunicarea intelectuală sau afectivă, de frumusețea locurilor unde ei trăiesc și muncesc și de contextul cultural, politic sau istoric în care momentele s-au petrecut.

Întâlnirile de familie, în Europa și în lume, au ocupat o bună parte din viața noastră și i-au dat un anume sens, o anume valoare, mai ales în anii petrecuți în afara României. Cartea mea dorește să-i onoreze pe acești oameni și să reflecte ceva din bogăția întâlnirilor cu ei.

Bunicile mele, Regina Elena a României și Principesa Margareta a Danemarcei, au avut parte, de-a lungul vieții lor, de multe experiențe culinare, în tot ceea ce avea mai bun cultura ospitalității daneze, grecești, engleze, franceze, italiene și ruse. Numai că ele nu au făcut travaliul de așternere pe hârtie a amintirilor și au uitat multe dintre rețetele lor. Nu aș vrea ca acest lucru să se întâmple și cu mine.

Capitolele cărții nu respectă ordinea în care sunt servite felurile la masă, nici ordinea alfabetică sau cea a importanței personalităților. Capitolele poartă numele celor de la care am rețetele și sunt așezate aproximativ în ordinea în care mi-am cunoscut rudele. Crescând în Anglia, Danemarca și Italia, atât de aproape de bunicile mele, am început cu ele, apoi am continuat cu părinții mei, Regele și Regina, surorile și verii pe care i-am știut de mic copil, Principele de Wales, Regina Sofia a Spaniei și Ducele de Aosta.

Fiecare capitol cuprinde amintirile mele, detalii despre prietenia și legătura noastră de rudenie, un crâmpei din lumea care ne unește, contextul cultural și istoric în care familiile noastre au existat împreună, rețeta sau rețetele și fotografii. Pentru fiecare dintre ele, am cerut acordul verilor mei, căror le-am scris scrisori detaliate, le-am cerut rețetele preferate și fotografii, încercând să le insuflu entuziasmul meu pentru acest volum. Am folosit și multe fotografii din arhiva mea.

Cartea este un fel diferit de a cunoaște Familiile Regale ale lumii. Sunt mândră de acest lucru. Și sunt sigură că societatea românească va avea de câștigat din acest travaliu.

Sper ca volumul să le placă, să-i amuze, să-i intereseze, să-i informeze pe oameni, să fie o referință pentru ei.

Am găsit, împreună cu Radu, de-a lungul ultimilor ani, câteva cărți bune de bucate sau de decorare a mesei, de etichetă, de artă a primirii musafirilor, în librării din Paris, Roma sau Londra. De aceea, mărturisesc faptul că am avut câteva modele în minte, atunci când mi-am alcătuit propriul volum. Este vorba de cartea lui Lady Laird of Ballindalloch Castle, intitulată *I Love Food**, și de cartea de bucate editată de Palatul Buckingham, *The Royal Table***. Dar bibliografia studiată de noi, de-a lungul anilor, cuprinde o mulțime de alte cărți de decorațiuni interioare (mai ales cele ale Henriettei Spencer-Churchill), cărți belgiene și franceze de decorațiuni ale meselor, cărți de bucate italiene, franceze, britanice și românești, precum și o mulțime de volume de literatură, din diverse secole, în care se vorbește despre ospitalitate, artă culinară sau viața de zi cu zi a Caselor Regale. Mult ne-au folosit, nouă și colaboratorilor de la Palatul Elisabeta și Castelul Săvârșin, episoadele de la BBC dedicate activităților și acțiunilor Familiei Regale britanice la Palatul Buckingham și la Castelul Windsor. O mulțime de lucruri noi au fost asimilate cu pasiune și interes de angajații noștri, care și-au luat notițe, s-au inspirat, au studiat și au aplicat în munca lor o fărâma din extraordinarul *savoir-faire* al englezilor.

Am multă admirație pentru maestrul bucătar Albert Roux, creatorul, alături de fratele lui, Michel Roux, al conceptului de *nouvelle cuisine*. Albert este o personalitate generoasă și rafinată, unanim apreciată în lumea întreagă. Este unul dintre patronii fundației mele și a stat alături de acțiunile Fundației Principesa Margareta a României la Geneva, Londra, Paris și Amsterdam mulți ani de zile. A venit în România și a apreciat savoarea bucatelor de la noi. Radu și cu mine, părinții și surorile mele, ca și mulți dintre prietenii noștri, am fost oaspeții „dinastiei” Roux la faimosul restaurant «Le Gavroche» din Londra sau la legendarul “The Waterside Inn”, de pe malul Tamisei, în vecinătatea Londrei.

* *I Love Food (Iubesc mâncarea)*, volum scris și ilustrat de Clare Macpherson-Grant Russell, Lady Laird of Ballindalloch Castle, publicat de Heritage House Group în anul 2008.

** *The Royal Table – Dining at the Palace (Masa regală – Cină la Palat)*, volum scris și ilustrat de Kathryn Jones, publicat de Royal Collection Publications în anul 2008.

Sunt, de asemenea, un fan al stilului culinar al tânărului maestru bucătar Jamie Oliver. I-am citit prima carte și toate cele care au urmat, i-am văzut episoadele televizate și sunt de acord cu multe dintre principiile și criteriile lui de a se hrăni.

După mutarea, în anul 2001, la Palatul Elisabeta și la Castelul de la Săvârșin, viața noastră a alternat momentele private, de familie, cu cele formale, publice sau oficiale. Din toate am învățat câte ceva și toate au adus un plus de plăcere, de confort, de apropiere atât familiei noastre, cât și musafirilor.

Multe dintre rețetele din carte îmi sunt familiare. Altele au venit de la verii mei și reprezintă propria lor alegere.

De ajutor mi-a fost Eugenia Ilie, maestrul bucătar de la Palatul Elisabeta. Ea a încercat (în unele cazuri de mai multe ori) fiecare rețetă, ceea ce mi-a dat posibilitatea de a le ajusta, modifica sau îmbunătăți. Felurile de mâncare au avut parte de expresivele fotografii ale autorilor vizuali ai volumului, Cosmin Popescu și Sorin Stanciu. O parte a fotografiilor de detaliu folosite în carte au fost realizate de Daniel Angelescu. Suzanna Dumitrescu m-a ajutat, preț de mai multe luni, cu corespondența, punerea rețetelor împreună, traducerea și adaptarea lor, atunci când a fost cazul. Liana Greavu a selecționat arhiva de fotografii, a contribuit la scrierea corespondenței și la ordonarea rețetelor. Sandra Gătejeanu a încheiat munca de corectare și asamblare a textelor și a fotografiilor, lucru migălos și complex. Anca Mitu, creatoarea și directoarea companiei de catering „Privileg”, mereu alături de noi la viața Palatului Elisabeta, a ajutat la prepararea rețetelor și consilierea de specialitate, pe parcursul alcătuirii volumului. Radu și cu mine am încercat, la urmă, să dăm cărții o formă literară cât mai apropiată de savoarea și adevărul momentelor reflectate în volum. Multe dintre amintirile despre oameni, locuri și întâmplări din acest volum au fost trăite de noi împreună.

Editura Curtea Veche a avut curajul să parieze pe această carte. La fel și eu. Sper ca ea să devină preferata multor mii de români.





GLOSAR

La un număr de rețete acoperind atâtea meridiane ale globului și atâtea culturi, este normal ca unele dintre ingrediente să le fie mai puțin sau deloc familiare cititorilor români. O parte dintre mirodeniile, instrumentele de bucătărie sau ingredientele care sunt incluse în rețete au apărut pe piața românească în ultimii ani, mai ales în marile magazine precum Carrefour, Metro, Real, IKEA etc.

Pe de altă parte, multe dintre mirodeniile folosite în România interbelică au fost uitate sau ignorate. Unele dintre ele merită să aibă o mică explicație suplimentară.

La început de carte, voi vorbi pe scurt despre câteva vinuri, brânzeturi, mirodenii și instrumente sau procedee de bucătărie, ca să vă fie mai ușor când citiți sau alegeți o anumită rețetă.

Al dente — Procedeu specific italian de fierbere a pastelor. Oricare ar fi tipul de paste (spaghetti, penne, linguini, tortellini etc.), ele trebuie să rămână puțin tari, să nu fie sfărâncioase, precum macaroanele. De asemenea, trebuie să fie scurse de apă și foarte fierbinți la servire.

Boabe de ienupăr — Numite în engleză *juniper berries*, boabele de ienupăr au calități terapeutice, dar sunt folosite mult în bucătăria britanică. Se găsesc și pe piața românească.

Bouquet garni — Este o legătură (ca un buchet) din fire de tarhon, dafin și salvie. Se leagă cele trei feluri de plante cu ață și se introduc astfel în cratița sau oala cu mâncare. După fierbere, se scot și se aruncă.

Cheddar — Brânză englezească, asemănătoare cașcavalului, relativ tare și cu procentaj destul de mare de grăsime. Are o culoare alb-gălbuie și a luat numele satului din Anglia unde a fost creată. Este cea mai populară brânză din Regatul Unit.

Consommé — Am utilizat în carte termenul general de *consommé* pentru zeama de legume sau de carne folosită mai ales la prepararea orezului pilaf sau risotto. Procedeu de preparare este, în mare, același: se pune apă într-o cratiță sau într-o oală, se adaugă sare după gust și se pun la fiert ori o anumită legumă, ori un ansamblu de legume sau o carne (de vită, de pui, de vânat etc.). Zeama fierbe timp de aproape o oră, în funcție de tipul de *consommé*. În fiecare rețetă cuprinzând *consommé*, am precizat din ce anume este preparat.

Cuțitul special de grapefruit — Se găsește de cumpărat la supermarket-urile mari, este un cuțit cu zimți pe ambele părți și cu vârful ușor îndoit. Fructul de grapefruit se taie transversal în două jumătăți egale, apoi se detașează cu cuțitul special fiecare triunghi de fruct de pielea din jurul lui. Astfel, fructul se poate servi ușor cu lingurița.

Emmental — Este un tip de cașcaval din Elveția. Se mai numește și Swiss Cheese și este un produs ușor de găsit în supermarket-urile noastre.

- Fidea pentru cataif** — În țările Orientului Mijlociu, anumite prăjituri se fac dintr-o fidea foarte fină. Printre ele, cea mai cunoscută este cataiful. Fidea aceasta nu se găsește ușor în supermarket-uri, dar poate fi înlocuită cu fidea cea mai fină de pe rafturile de paste făinoase, de la noi.
- Golden Syrup** — O specialitate englezească, siropul auriu este un concentrat de zahăr, asemănător sosului de apă și zahăr pentru dulceață. Este compus din zahăr, apă și coajă de lămâie, se poate pregăti în casă, iar în Anglia se găsește de cumpărat în conserve. Golden Syrup este foarte bine legat și se ține câteva luni în dulap, înainte de folosire. După ce s-a deschis, se păstrează la frigider. Se face, de regulă, o cantitate mai mare, apoi se folosește cu mai multe ocazii.
- Gruyère** — Brânză din lapte de vacă, de culoare galbenă, densă, cu un procentaj de grăsime destul de mare. Este o brânză elvețiană, care a luat numele localității unde a fost creată.
- Gouda și Edam** — Brânză produsă în Olanda, are o formă rotundă și plată și este, de obicei, îmbrăcată într-o coajă roșie sau galbenă. A început să se găsească și în magazinele de la noi.
- Hașmă** — Hașma este o ceapă mică, numită uneori și șalotă (de la franțuzescul *échalotte*), care crește cu mai multe capete pe un mănunchi.
- Jameed** — Iaurt uscat, produs tradițional arăbesc. Se poate înlocui în rețete cu iaurtul simplu.
- Lămâie verde și galbenă** — Deși la noi *lămâie* este un termen folosit doar pentru lămâia galbenă, am preferat să folosesc, în cartea mea termenul de „lămâie galbenă” și pe cel de „lămâie verde”, pentru a deosebi clar cele două tipuri de lămâie din rețete. Lămâia verde, numită *lime*, este des folosită în rețetele europene și se găsește la orice supermarket.
- Madeira** — Vin tare, creat în Portugalia, originar din insulele Madeira. În românește, poartă numele de vin de Madera. Poate fi sec, demi-sec sau dulce. Este posibil de înlocuit cu Lacrima lui Ovidiu sau cu orice alt vin tare.
- Markook** — Este o pâine din Orientul Mijlociu, din familia pitei. Este mai mare, rotundă și are stratul de aluat foarte fin.
- Marsala** — Vin produs în localitatea cu același nume din Sicilia. Este un vin tare, precum cel de Porto. Se găsește sub formă dulce, demi-sec și sec. La noi, un înlocuitor bun este Lacrima lui Ovidiu. Atât Porto, cât și Marsala sunt acum accesibile în magazine.
- Mascarpone** — Cremă albă de brânză, ușor de întins pe blaturi de prăjituri. Are origine italiană și este folosită mult în felurile specifice de mâncare din Lombardia. Este ingredientul principal la tiramisù. Se găsește în magazinele românești.
- Muguri de pin** — Sunt un fel de miezuri de alune mici, care cresc în conurile unor specii de pin. Sunt foarte des utilizați în bucătăria italiană, franceză, engleză și spaniolă. Acum se găsesc și în magazinele românești.
- Oțet de Xeres** — Oțet produs în Spania, dintr-un vin alb din viile Andaluziei. Este celebru în bucătăria lumii occidentale.
- Philadelphia** — Brânză albă, cremoasă, numită *cream-cheese*, foarte populară în Statele Unite. Asemănătoare la gust cu Mascarpone, este preparată pentru a fi servită proaspătă. Se găsește și în supermarket-urile noastre.
- Platoul și farfuriile de paste** — Platoul în care serviți pastele trebuie să aibă două caracteristici: să fie mare (oval sau rotund), pentru ca pastele să se vadă în toată frumusețea lor de culori; și să fie încălzit dinainte, în cuptor.

Dacă platoul de servire este rece, pastele se vor răci și ele înainte de a ajunge în farfuria musafirului. Farfuriile în care se servesc pastele trebuie să fie și ele fierbinți, lucru, de altfel, valabil pentru orice fel principal de mâncare.

Porto — Vin tare portughez, asemănător vinului italian de Marsala. Se poate găsi în magazinele noastre destul de ușor. Produs în regiunea Duoro din Portugalia, este un vin bogat, dulce, greu, cu o concentrație mai mare de alcool, în jur de 20%.

Ramekin — Este numele unui bol mic de faianță pentru servirea sufleului individual, care poate fi pus la cuptor. Diametrul unui *ramekin* poate fi între 7 și 11 centimetri.

Rom Negrita — Este un rom produs în Caraibe, bazat pe romul negru caraibian, la care se adaugă unele mirodenii exotice.

Salted meat — Este o carne crudă de vită, macră, preparată ca pentru conservare. Se găsesc, mai ales pe Internet, diverse feluri de a prepara *salted meat*. Acest fel de carne poate apărea în compoziția unor rețete. (3 kilograme de carne se freacă mai întâi cu 300 g de sare groasă, apoi se țin într-un vas de ceramică sau de plastic la frigider timp de 12 ore. Se scoate apoi carnea, se spală cu apă rece și se șterge cu un șervet de hârtie. Se freacă pe urmă cu un amestec de 4 linguri de zahăr brun, 2 linguri de piper măcinat în mojar, 1 lingură de semințe de coriandru măcinat în mojar, 10 boabe de ienupăr, 1 linguriță de salpetru, 1 foaie de dafin ruptă în bucățele, ½ lingură de nușoară măcinată, ½ lingură de ghimbir măcinat și ½ lingură de cuișoare măcinate în mojar. Carnea astfel aseasonată se pune într-un vas acoperit cu folie de plastic, la frigider, timp de 10 zile. În acest timp, carnea trebuie întoarsă în fiecare zi. În cazul în care carnea se prepară direct pentru mâncat, nu ca parte a unei rețete mai complexe, se fierbe cu apă la foc mic, timp de 3-3½ ore.)

Shortbread — Biscuiți scoțieni cu un delicios gust de unt, preparați cu mult zahăr și cu făină de ovăz. Se găsesc și la noi, în anumite magazine.

Star anise — Este un fruct chinezesc, de forma unei steluțe, care seamănă la gust cu anasonul. Este folosit mult în bucătăria indiană și chinezească. În țările occidentale, de exemplu în Anglia, se găsește de cumpărat în mici borcane, cu fructul uscat. *Star anise* se poate folosi măcinat sau întreg, la diverse prăjituri sau feluri de mâncare. În anumite cărți recente de bucate, ingredientul se găsește sub denumirea de „anason stelat“.

Sumac — Condiment pudră obținut din uscarea fructelor de *Rhus coriaria*, plantă denumită „oțetar mirositor“ pe românește. Se găsește la Carrefour, la secția de produse internaționale.

Vin Santo — Fel de vin dulce, italian. Este un vin tradițional din Toscana și se folosește drept acompaniator al deserturilor. Poate fi înlocuit cu vinul franțuzesc Sauterne sau cu orice alt vin dulce, alb sau rosé.

Wok — Vas chinezesc de forma unei tigăi, adânc și cu volum mare. Este foarte bun pentru a rumeni legume sau carne. Se găsește de cumpărat la magazinele IKEA.

Zahăr de melasă — Denumirea de melasă vine de la cuvântul portughez *melaço*, care provine din cuvântul *mel*, „miere“. Melasa este o variantă brută de zahăr, foarte puțin prelucrat, cu un gust și o aromă extraordinare, excelent pentru deserturi. Poate fi produs din trestie sau sfeclă de zahăr. Este popular în bucătăria occidentală, mai ales în Anglia și în țările nordice. Nu este același lucru cu zahărul brun, care e puțin mai deschis la culoare și reprezintă un produs mult mai prelucrat.

PRIVILEG
c a t e r i n g

a
spice
of
life



AMAMA

Bunica mea paternă, Regina Elena a României, a fost modelul meu spiritual. Nimic din grația, inteligența și bunătatea ei nu se va șterge vreodată din mintea și din sufletul meu.

Îi spuneam „Amama“. De fapt, când eram mică, nu puteam rosti „Amama“ și o strigam „Ama“. Regina Elena a fost steaua mea călăuzitoare. Ea m-a învățat multe despre viață, mi-a deschis ochii către tot ce este frumos și bun pe lume; mi-a arătat și ce este urât sau primejdios, dar m-a lăsat să învăț din propriile mele greșeli.

Mergeam adesea în căminul ei minunat, Vila Sparta, aproape de Florența, o clădire din secolul al XVI-lea. Am petrecut vacanța ori de câte ori a fost posibil și am locuit acolo când părinții mei s-au mutat din Anglia în Elveția și se aflau în căutarea unei case de închiriat. La Vila Sparta am învățat ce înseamnă eleganța, stilul, rafinamentul și generozitatea de a primi oaspeți. De la ceaiurile de la ora 16 până la prânzurile sau cinele cu personalități, arta ospitalității Reginei Elena a acoperit decenii și a trezit admirația generală a contemporanilor care i-au trecut pragul. Au fost mulți: membri ai Familiilor Regale ale lumii, artiști dramatici, scriitori, sculptori, poeți și muzicieni, ca și oameni cu talente speciale, bijutieri, arhitecți de grădini ori specialiști în flori și plante.

Adesea, Amama ne lua, pe surorile mele și pe mine, cu ea la întâlnirile cu oameni fascinanți, învățându-ne profunda frumusețe spirituală pe care viața o ascunde și

care uneori nu este lesne de văzut, dar care există pentru a fi simțită și trăită.

A avut un gust desăvârșit în decorarea casei. Îi plăcea să mute lucrurile dintr-un loc într-altul, dând înfățișări diferite unei camere. Exact același lucru îl facem, Radu și cu mine, la Palatul Elisabeta și la Săvârșin.

Amama iubea plantele și îi plăcea să aibă buchete de flori în toate camerele, iar grădina ei de la Vila Sparta era legendară. Vila Sparta nu a fost doar o casă, a fost o întreagă lume.

Cu toată grija și rafinamentul ei în a primi musafiri, Amama nu a fost niciodată, personal, o pricepută în ale bucătăriei. Când eram studentă, veneam la Vila Sparta pentru a o vedea în vacanțe și astfel am învățat multe despre felul în care Amama pregătea meniurile și cum planifica totul cu Bruna, bucătăreasa ei, în fiecare zi. Felurile ei de mâncare erau simple și sănătoase, cu legume proaspete, fructe, ulei de măsline, paste și delicioase ierburi. Trăind în Italia, era înconjurată de cele mai gustoase și mai aromate bunătăți ale pământului și se inspira din tradiția culinară italiană, faimoasă în întreaga lume.

Am avut întotdeauna o slăbiciune pentru salate. Acasă la noi, la Versoix, mergeam în bucătărie și preparam diverse feluri de salate. Îmi aduc aminte cum Amama se așeza pe scaun, urmărirea fiecare mișcare pe care o făcea și spunea: „Este atât de amuzant să vezi cum te descurci tu aici!“

Eram, cu toții, în familie, amatori de ciocolată. În special Amama și surorile mele. Odată, Irina și cu mine eram la Florența, în vacanță. Seara, după cina simplă, compusă din supă, salată și câteva feluri de brânză, Regina Elena a deschis o cutie mare cu bomboane de ciocolată, primită cu o zi sau două înainte. A gustat o bomboană, apoi ne-a oferit și nouă. Irina a încercat una, eu alta, apoi Amama a mai luat o bomboană. Ne-am uitat la televizor, gustând, râd pe rând, toate felurile de ciocolată din cutie. Deși nu eram decât noi trei, iar cutia era destul de mare, după o vreme am golit-o, în tăcere, fără comentarii. La final, când ultima bomboană a dispărut, Amama a închis capacul cutiei goale, s-a uitat la noi și a conchis: „N-au fost cine știe ce, bomboanele acestea“! Toate trei am început să râdem, molipsindu-ne una de la alta. Cred că a fost una dintre cele mai mari porții de râs pe care le-am avut vreodată.

În volumul acesta, am inclus două simple feluri de mâncare pe care le-am gustat la Vila Sparta, când eram copii. A trebuit să le reconstitui, cele două rețete, din memorie, fiindcă nu le-am găsit scrise nicăieri, în arhiva bunicii. Bruna nu mai trăiește, nici Amama, așa încât a trebuit să-mi completez frânturile de amintiri cu diverse rețete similare găsite în cărți și pe Internet. Am încercat de mai multe ori rețeta finală la care am ajuns, iar rezultatul a fost foarte bun. Sper ca rețetele pe care vi le ofer să fie cele mai apropiate variante posibile de originale. Este vorba despre ouă coapte în cartofi și o înghețată de cafea. Gustul acestor două feluri de mâncare îmi aduce imediat în memorie copilăria mea la Vila Sparta, în Toscana, cu toate minunatele momente de viață petrecute acolo.



OUĂ COAPTE ÎN CARTOFI

(rețetă-surpriză, pentru copii)

Ingrediente

Pentru 4 persoane

4 cartofi mari, pentru copt

50 g de unt

50 g de brânză Emmental sau parmezan ras

4 ouă mici

2 lingurițe de arpagic tăiat mărunt

sare și piper

Introduceți amestecul în cartof, lăsând în mijloc un gol destul de mare pentru un ou. Spargeți oul și puneți-l în mijlocul cartofului. Condimentați puțin și adăugați, dacă doriți, o linguriță de smântână.

Parte din umplutura cu miez de cartof, unt și brânză rasă va rămâne nefolosită. Puteți s-o utilizați la un alt fel de mâncare sau s-o puneți pe farfurie, alături de cartoful din rețetă.

Puneți cartofii înapoi în cuptor, adăugând căpăcelul tăiat la început. Astfel, copiii vor avea o surpriză, când vor deschide cartoful. Coaceți timp de 8-10 minute, până când ouăle devin coapte, dar moi.

Mod de preparare

Încălziți cuptorul dinainte, la 200° C.

Spălați și uscați cartofii, puneți-i pe o tavă de copt și ungeți-i cu puțin ulei sau unt. Puneți-i apoi la copt în cuptor pentru 1 oră/1 oră și un sfert. Apoi scoateți-i din cuptor și lăsați-i să se răcească puțin. Verificați cartoful dacă este moale, folosind o furculiță.

Umplutura: Tăiați o bucată din cartof orizontal, undeva la treimea de sus a cartofului, pe lungime, ca un căpăcel. Scoateți cu o linguriță miezul, până când peretele cartofului rămâne mai puțin de un centimetru, astfel încât să nu se rupă. Amestecați miezul cartofului într-un castron cu untul rămas și brânza rasă, apoi adăugați sare și piper după gust.

Servire

Presărați arpagicul tăiat mărunt deasupra și serviți.





ÎNGHEȚATĂ DE CAFEA

Ingrediente

Pentru 6 persoane

4 gălbenușuri de ou

200 g de zahăr tos

200 g de smântână dulce (30-35%)

200 g de smântână dulce degresată (15%)

180 ml de cafea neagră foarte concentrată

Mod de preparare

Pregătiți o cafea foarte tare: Puneți într-un ibric 4-5 linguri pline de cafea proaspăt măcinată. Turnați apă fiartă peste cafeaua proaspăt măcinată și lăsați să stea maximum 15 minute. Apoi strecurați, pentru a îndepărta zațul, și lăsați concentratul de cafea să se răcească.

Bateți gălbenușurile și zahărul într-un castron până când compoziția devine aproape albă.

Încălziți la *bain-marie* smântâna și smântâna degresată, la foc mic, până când aproape încep să fiarbă. Îndepărtați de pe foc și lăsați să se răcească puțin, apoi turnați încet peste compoziția de gălbenușuri și zahăr, amestecând întruna.

Când amestecul a devenit perfect omogen, puneți-l din nou la *bain-marie*. Amestecați încontinuu timp de 3-4 minute (nu lăsați amestecul să fiarbă), până obțineți o cremă omogenă, destul de groasă încât să rămână pe spatele unei linguri. Turnați încet cafeaua în cremă, amestecând întruna. Lăsați toată compoziția să se răcească.

Transferați apoi într-o mașină de făcut înghețată și urmați instrucțiunile de utilizare. Dacă nu aveți mașină de făcut înghețată, puneți compoziția în congelator, într-un vas de plastic cu capac. Amestecați cu o lingură, din 2 în 2 ore, pe perioada a 12 ore, pentru a evita formarea micilor sloiuri de gheață în compoziție.

Servire

Puneți înghețata în cupe, folosind o lingură pentru înghețată. Puteți orna cu ciocolată topită.

Este un desert care îmi aduce aminte de copilărie și de nenumăratele momente petrecute la San Domenico di Fiezele sau Florența. A fost un timp al descoperirii lumii culturale a Italiei, al contactului cu o mulțime de personalități pline de rafinament și talent din elita culturală europeană, un timp al afecțiunii și grației, al bunătății și eleganței primite de la Regina Elena.



GRANNY

Granny este numele pe care surorile mele și cu mine l-am dat bunicii maternă, Principesa Margareta a Danemarcei. Este ființa care a marcat copilăria și tinerețea mamei mele, Regina Ana. Dar ea a stat mult alături de noi, de surorile mele și de mine, fiindcă Dumnezeu i-a dat să trăiască nouăzeci și șapte de ani.

Granny a avut un pronunțat simț al umorului și a fost o persoană originală și neconvențională. Deși dotată cu un ascuțit spirit de observație, ea a rămas toată viața un om generos, care nu a vorbit, niciodată, nimic rău despre nimeni. Bunica mea maternă a fost o femeie rebelă, dar cu vârsta a devenit puțin mai conservatoare. A fost curajoasă, iar timpurile pe care le-a trăit, războiul, pierderile suferite de familia ei, dificultățile materiale i-au solicitat mult aceste calități.

Granny a fost o fire puternică și robustă, nu foarte sentimentală. Nu-i plăcea să-și arate emoțiile. Asemenea tatălui ei, Principele Valdemar, era un om strict, dar cu o inimă de aur. Mama bunicii mele, Principesa Marie d'Orléans, i-a transmis talentul ei artistic și dragostea pentru natură. Mama lui Granny a murit devreme, când bunica era copil, iar această pierdere ireparabilă explică mult din felul de a fi al bunicii mele maternă.

Granny iubea societatea, oamenii, îi plăcea mult să iasă în oraș, dar în toată simplitatea, înconjurată doar de familie sau de prieteni. A dus, în general, o existență modestă.

Casa ei din Danemarca și reședința din sudul Franței au rămas întipărite în mintea și inima noastră, a celor

care i-am trecut pragul. Casa din Danemarca, în care am stat de multe ori, copil fiind, se numea Brødrejøj („Dealul fraților“, în limba daneză) și se găsea în orașul Gentofte, lângă Copenhaga. Granny își petrecea iernile în Franța, la Villefranche-sur-Mer, în Vila Iris, o proprietate mai mare decât Brødrejøj. Bunica numea casa de la Brødrejøj „cutia mea de chibrituri“.

Granny avea o relație extraordinară cu cealaltă bunică a mea, Regina Elena. Erau verișoare și aveau în comun simțul umorului. Uneori, Granny îi declanșa hohote de râs de nepotolit verișoarei ei, iar felul în care o făcea să râdă pe Regina Elena era irezistibil.

Am primit numele de Margareta după numele lui Granny, așa cum sora mea Elena a primit numele bunicii noastre paterne. În special Elena și cu mine, fiind mai mari, ne amintim cu duioșie și plăcere de clipele petrecute la masă cu Granny și musafirii ei. Într-un stil complet diferit de cel al Reginei Elena, atât artistic, cât și temperamental, ospitalitatea ei era simplă și fermecătoare. Felurile de mâncare ale lui Granny și stilul ospitalității ei aveau caracter danez, plin de tradițiile locului.

Îmi amintesc și astăzi de bunătățile gustate acolo: creveți, țipari afumați sau murați, heringi și alte feluri de pește. Aperitivul era mereu Smörgåsbord, un fel de a servi tipic scandinav, stil bufet, cu multe feluri de mâncare pe masă. Pâinea neagră și biscuiții crocanți erau nelipsiți, ca și untul sărat și galben. Un alt fel specific

orei de ceai de după-amiază era Tyk maelk (lapte gros), un iaurt de casă, servit cu melasă.

Amama aducea cu ea toată frumusețea și deliciul ospitalității mediteraneene, grecești și italiene. Combinația celor două stiluri atât de complementare a fost o experiență unică pentru noi, copiii.

În anul 2002, după o vizită oficială în Danemarca, în care tatăl meu a susținut, ca și în anul 1997, intrarea României în NATO, mama și tata, împreună cu Radu și cu mine, am adus de la Copenhaga la București o serie de mici obiecte pe care Granny i le lăsase mamei, prin testament, și care rămăseseră acolo, la familia noastră daneză. Sunt acum toate la Palatul Elisabeta și câteva dintre ele împodobesc masa din Sufrageria Mare, ca și pe cea din Sufrageria Mică. Astfel, ceva din ospitalitatea și gustul de a primi musafiri ale Principesei Margareta a Danemarcei rămâne, peste timp, cu noi.

Ca și în cazul felurilor de mâncare de la Amama, nu am găsit aproape nici o rețetă consemnată de Granny. A trebuit să le cer ajutorul verilor mei danezi și să caut pe Internet sau în cărțile internaționale de specialitate.

A fost greu de ales o rețetă anume și atunci am decis să pun în carte cea mai tipică dintre toate pentru personalitatea bunicii mele. Se numește Rød grød med fløde (imposibil de pronunțat pentru cei care nu cunosc daneza). Gustul acestui desert îmi aduce în minte toată frumusețea și farmecul copilăriei mele.

Am citit de curând, în cartea *The Royal Table*, că Rød grød a fost una dintre cele mai dragi rețete ale Reginei Alexandra a Marii Britanii (născută principesă a Danemarcei, mătușă a lui Granny) și că se servea adesea la Palatul Buckingham, la dineele de după spectacolele de teatru.

Principesa Margareta a Danemarcei





RØD GRØD MED FLØDE

(desert cu rubarbă, coacăze roșii și smântână dulce)

Ingrediente

Pentru 6 persoane

500 g de rubarbă (numai tije; îndepărtați frunzele, care nu sunt bune de mâncat)

500 g de coacăze roșii

600 ml de apă, destul cât să acopere fructele din oală

160-180 g de zahăr tos

24 g (4 linguri) de feculă de cartofi (puteți folosi amidon de porumb, dacă nu găsiți în magazine feculă de cartofi)

Puteți folosi alături de rubarbă orice fructe de pădure (coacăze negre, coacăze roșii, zmeură, cireșe, căpșuni), dar eu prefer combinația de rubarbă și coacăze roșii, fiindcă este gustul copilăriei mele.

Mod de preparare

Curățați coacăzele și îndepărtați crenguțele și codițele. Spălați tije de rubarbă, tăiați capetele și orice resturi de frunze (sunt nocive pentru organism). Tăiați rubarbă în bucăți de 1 cm mărime.

Puneți rubarbă într-o cratiță mare și presărați deasupra zahărul, apoi adăugați apa, care trebuie să

acopere complet rubarbă. Fierbeți la foc mic. Adăugați, în continuare, coacăzele roșii. Fierbeți la foc mic timp de 10 minute, până când coacăzele sunt înmuiate bine, iar semințele ies din fruct. Rubarbă trebuie să fie moale. Îndepărtați-o de pe foc.

Strecurați coacăzele și rubarbă. Măsurați cantitatea de zeamă rezultată și puneți-o înapoi în cratiță, pe urmă adăugați zahăr după gust, dacă doriți.

Într-un bol mic, puneți feculă de cartofi sau amidonul de porumb cu apă rece, amestecați repede până când obțineți o compoziție omogenă, apoi adăugați-o peste zeama de rubarbă și coacăze.

Puneți la foc potrivit și amestecați încontinuu. Fierbeți 2-3 minute, până când compoziția devine un sirop gros și translucid. Reduceți focul la mic și continuați fierberea, amestecând tot timpul, încă 5 minute, până când siropul devine mai gros, ca un jeleu neîntărit. Îndepărtați-l de pe foc.

Turnați siropul într-un bol de sticlă, presărați puțin zahăr deasupra, pentru a evita să se întărească. Lăsați să se răcească, înainte de a-l introduce la frigider, pentru câteva ore sau chiar până a doua zi.

Servire

Serviți rece, în boluri mici. Se adaugă deasupra, după preferința fiecăruia, frișcă, smântână grasă sau simplă.

TATA

Regele Mihai nu este ceea ce s-ar putea numi un gurmand. Apreciază discret felurile bune de mâncare, dar prânziurile cu părinții mei sunt întotdeauna scurte și simple. Iar cina, când este luată în familie, începe la ora 18.30 și nu durează niciodată prea mult.

Cele mai timpurii amintiri despre tatăl meu sunt din Anglia, acolo unde mi-am petrecut primii ani din viață. Prezența tatei mă face să mă simt ocrotită, a fost mereu omul care s-a aflat întotdeauna lângă mine. În fiecare seară, înainte de a adormi, el venea să spună, cu surorile mele și cu mine, „Tatăl Nostru“.

Regele nu are preferințe culinare prea multe, iar atunci când ia masa, rareori îl vei auzi făcând aprecieri legate de bucate. Este însă un fin cunoscător al artei culinare și, atunci când ceva îi atrage atenția, o spune în mod discret.

Părinții mei nu au păstrat, de-a lungul vieții, tradiția ospitalității în felul în care au făcut-o bunicile, Regina Elena sau Principesa Margareta. Viața petrecută în exil, din loc în loc și din casă în casă, nu le-a permis așa ceva.

După 2001, alături de noi, Regele și Regina au început să primească musafiri la Palatul Elisabeta și, uneori, la Săvârșin. De atunci, ei gustă, după mulți ani de așteptare, bucuria de a fi gazde, în casa și în țara lor.

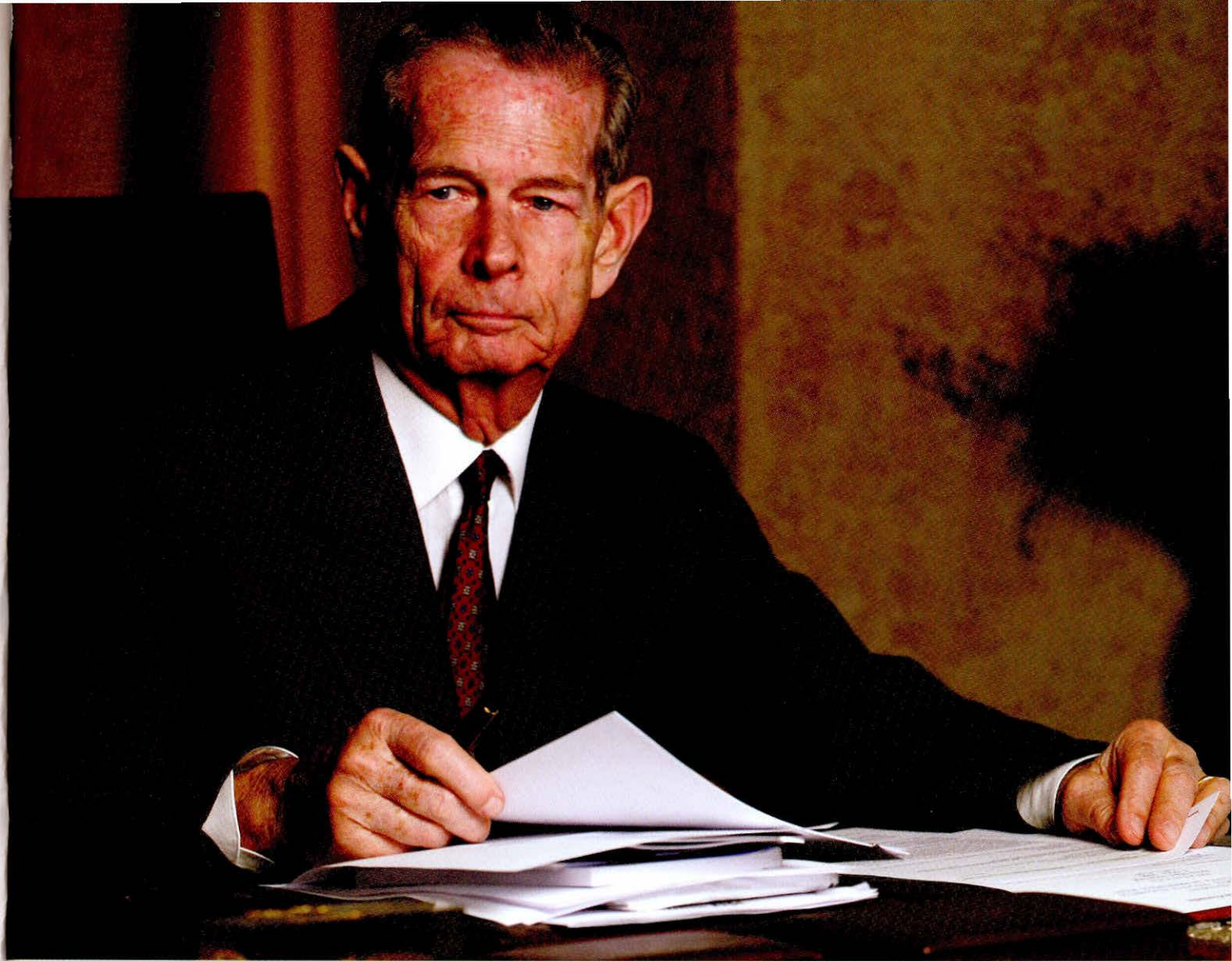
Amândoi părinții mei sunt indiferenți la salate și preferă legumele, carnea simplu preparată sau supele. Regina se lipsește bucuroasă de desert, în timp ce tatăl meu preferă înghețata, mai ales cea cu caramel. Regele obișnuia să bea un pahar de Sangria la prânz, în anii petrecuți la Versoix. Atunci când merge în vizită undeva, tata preferă un pahar de vin rosé dulce, în timp ce mama alege puțin vin roșu demisec.

Tatăl meu a avut, de-a lungul anilor, câteva feluri de mâncare pe care le-a păstrat printre favoritele lui. Una dintre rețetele lui preferate este New York Cheesecake. Rețeta are o poveste a ei.

În primul an la Universitatea din Edinburgh, câțiva studenți am fost invitați la prânz de profesorul nostru principal, numit *tutor*. Profesorul era un american și a considerat firesc să ne familiarizeze cu rețetele țării lui. La desert, am gustat pentru prima oară New York Cheesecake. La prima vedere, nu mi s-a părut mare lucru. Am privit prăjitura cu suspiciune, dar, gustând-o, mi-am dat seama că era unul dintre cele mai bune feluri mâncate vreodată. Când m-am întors la Versoix, în prima vacanță de studentă, am încercat să prepar prăjitura acasă, folosind sfaturile celor de la restaurantul din Edinburgh. I-am oferit tatei o felie, rugându-l să-mi spună dacă e bună sau nu. Regele a făcut o mare descoperire culinară: i-a plăcut atât de mult prăjitura, încât a trebuit să i-o gătesc mereu și mereu, în acea vacanță.

New York Cheesecake seamănă cu pasca românească cu brânză, dar diferența este că, la prăjitura americană, brânza nu e coaptă odată cu aluatul, ci așezată deasupra, proaspătă. Acest lucru îi dă o notă de prospețime și de lejeritate. Există și o variantă de Cheesecake cu brânza coaptă, dar aceasta îmi place mai puțin.

O altă prăjitură pe care tata a preferat-o mereu este spuma de ciocolată. Mai onctuoasă ori mai spumoasă, mai dulce ori mai concentrată în cacao, spuma de ciocolată este un desert pe care îl găsești pe toate meridianele lumii. Varianta noastră de spumă de ciocolată este cea propusă de Eugenia, maestrul bucătar de la Palatul Elisabeta.



Ca fel principal, tata a acceptat să-mi ofere *pasta con pesto*. Este o mâncare specific italienească, vegetariană și cu o aromă amețitoare, în care paste, de regulă spaghetti, se combină cu parmezan, cu ulei de măsline și cu o pastă obținută din busuioc proaspăt și muguri

de pin, toate trecute prin mixer. Îmi aduc aminte că am gătit odată, la Versoix, pentru părinții mei și musafirii lor, *pasta con pesto*. Tata, care nu vorbește niciodată prea mult, mi-a spus a doua zi, la prânz, că ar dori să guste din nou „chestia aceea verde“.

PASTA CON PESTO

Ingrediente

Pentru 4-5 persoane

1 pachet de 500 g de spaghetti
(100 g de persoană)
5 mâini pline de frunze de busuioc
proaspăt (fără codițe)
4-5 căței de usturoi (opțional)
80 g de muguri de pin prăjiți și răciți
200 ml de ulei de măsline
2-3 linguri de parmezan ras
puțină sare de mare

Mod de preparare

Pastele se fierb conform instrucțiunilor de pe pachet. Nu le fierbeți decât atunci când *pesto* este gata. Pastele trebuie servite imediat după fierbere, în oricare dintre rețete. În Italia, există obiceiul ca bucătarul să strige din bucătărie: „la pasta e butata”. Asta înseamnă că pastele au fost puse în apa fierbinte și este semnul ca toți mesenii să se așeze repede pe scaunele lor de la masă și să aștepte servirea felului.

Pesto. Într-un mixer, puneți uleiul de măsline, mugurii de pin, usturoiul (dacă doriți să folosiți) și mixați-le. Adăugați frunzele de busuioc în mixer, în mănunchiuri mici, apoi mixați-le cu mugurii de pin, usturoiul și uleiul. Va trebui să opriți mixerul din când în când, pentru a împinge frunzele mai bine în amestec. Când obțineți o pastă groasă și omogenă, scoateți din mixer, puneți într-un vas și adăugați parmezanul* ras, amestecând cu o lingură de lemn.

Scurgeți pastele, care trebuie să rămână destul de consistente, nu sfărâncioase, și adăugați sosul *pesto*. Amestecați bine, fără să sfărâmați pastele.

Servire

Pastele se servesc din platouri mari, rotunde, pentru a etala cât mai bine frumusețea culorilor ingredientelor. Este bine ca atât platoul, cât și farfuriile să fie bine încălzite dinainte. Serviți cu parmezan alături, fiindcă unii vor prefera să presare parmezan pe paste. Pentru orname, se pot folosi câteva frunze proaspete de busuioc.

Fiecare musafir trebuie să se servească din platoul cu paste. Este un fel de mâncare ce nu poate veni de la bucătărie, direct servit în farfurii.

* Dacă doriți să pregătiți sosul *pesto* dinainte și să-l păstrați la congelator, nu adăugați parmezanul, fiindcă acesta nu se îngheață bine. Adăugați parmezanul după ce ați decongelat sosul.





SPUMĂ DE CIOCOLATĂ

Ingrediente

Pentru 4 persoane

250 g de smântână dulce lichidă

150 g de ciocolată amăruie

2 ouă

2 linguri de zahăr

adăugați gălbenușurile. Noua compoziție se fierbe timp de 1 minut (astfel încât să nu fie crudă).

Folosiți mixerul sau telul pentru a bate albușurile împreună cu zahărul, ca pentru bezea. Adăugați-le peste compoziția de ciocolată și gălbenuș doar când s-a răcit ușor și amestecați răsturnând permanent conținutul cu lingura de lemn. Lăsați la frigider timp de câteva ore.

Mod de preparare

Separați albușurile de gălbenușuri și puneți-le deoparte.

Amestecați la *bain-marie* smântâna dulce cu ciocolata. Când ingredientele se topec și devin omogene,

Servire

Turnați în cupe și serviți de la frigider. Preferabil este, însă, ca servirea la masă a fiecărui oaspete să se facă din bolul mare de spumă de ciocolată. Se poate servi și cu pișcoturi alături.



NEW YORK CHEESECAKE

Ingrediente

Pentru 8-10 persoane

Blatul:

300 g de biscuiți digestivi, sfărâmați mărunț

50 g de zahăr tos

80-95 g de unt topit

1 linguriță de scorțișoară (opțional)

Umplutura:

1 plic de gelatină fără aromă

60 ml de apă rece

450 g de brânză cremoasă, marca

Philadelphia

100-150 g de zahăr

1 praf de sare

200 g de smântână grasă

200 g de smântână dulce, pentru frișcă

**Sosul care se toarnă deasupra (afine
însiropate), numit în engleză *topping*:**

200 g de afine (dacă nu aveți afine, puteți
pune zmeură, piersici, căpșuni sau alte
fructe)

2 linguri de apă

100 g de zahăr tos

Puteți dubla cantitatea de ingrediente
pentru *topping*.

Mod de preparare

Blatul: Fărâmițați biscuiții într-un robot de bucătărie (alternativ, îi puteți pune într-o pungă cu închidere etanșă și-i puteți sfărâma cu o conservă de supă sau cu un sucitor).

Puneți într-un castron mijlociu biscuiții sfărâmați și zahărul, adăugând untul topit, și amestecați până când

ingredientele se omogenizează și formează o pastă. Dacă doriți, se poate adăuga puțină scorțișoară, după gust.

Ungeți cu unt o tavă rotundă de tartă de 20-23 cm în diametru și puneți o folie de aluminiu, pentru ca aluatul să nu se lipească (se poate pune o hârtie de copt, pentru a ușura tăierea și scoaterea blatului din tavă).



Presăți bine pasta de biscuiți pe fundul și pe laturile tăvii (aproximativ 2,5 cm) folosind spatele unei linguri sau fundul unui pahar. Cât timp pregătiți umplutura, acoperiți aluatul cu o folie de plastic și puneți-l în frigider, ca să se răcească.

Umplutura: Diluați gelatina în apă rece, amestecați la foc mic până se dizolvă. Bateți brânza Philadelphia cu mixerul sau cu telul până devine o cremă moale. Adăugați încet gelatina, amestecând până ce compoziția devine omogenă. Adăugați zahărul și sarea și continuați să amestecați până compoziția devine ușoară și pufoasă.

Într-un castron curat, bateți smântâna dulce pentru frișcă până se întărește. Turnați smântâna grasă peste frișca obținută, apoi adăugați încet amestecul de smântână în compoziția cremoasă de Philadelphia.

Turnați totul peste blatul de biscuiți și uniformizați suprafața cremei. Puneți la frigider până se întărește (minimum 4 ore sau, mai bine, peste noapte).

Afinele cu sirop: Puneți într-o tigaie la foc mediu o treime din afine, cu două linguri de apă și 100 g de zahăr, până când zahărul se topește și afinele se sfărâmă. Când amestecul fierbe, învârtiți tigaia, pentru a distribui uniform lichidul. Continuați să fierbeți la foc mediu, până când compoziția se îngroașă și se transformă într-un sirop mai închegat. Strecurați siropul într-un castron, aruncați afinele fierte și lăsați siropul să se răcească la temperatura camerei. Adăugați, în sirop, afinele crude rămase. Amestecați și puneți la frigider.

Servire

Treceți cu paleta de jur-împrejurul prăjiturii înainte să îndepărtați marginea tăvii.

Mutați ușor prăjitura pe platoul de servire (acesta trebuie să fie plat, fără bordură). Dacă ați folosit hârtie de copt, tăierea și ridicarea se vor face mai ușor.

Turnați afinele reci și siropul peste Cheesecake și serviți rece. Înainte să tăiați prăjitura, introduceți cuțitul în apă fierbinte.





MAMA

Mama mea s-a născut în Franța, fiică a unui principe francez și a unei principese daneze. Printre strămoșii ei se numără mulți care au purtat destinele Europei pe umerii lor, unii dintre ei eroi, iar câțiva considerați sfinți.

Mama ne-a spus mereu că iubește orașul ei natal, Parisul, un loc în care „trotuarele cântă”. Tot ea ne-a spus nouă, copiilor, că viața a tras-o de mânecă și i-a arătat că țara ei nu este cea în care s-a născut, ci alta, aflată undeva la estul Europei, un pământ numit România, și că întreaga ei viață a gravitat în jurul acestei țări.

Mama a avut o viață ca o pagină de roman: refugiată la vârsta de 16 ani, ia parte la război la 19 ani, învață să fie infirmieră militară, mecanic și șofer de ambulanță, conduce *jeep*-uri peste câmpuri minate, continuă viața militară până la sfârșitul războiului în Maroc, Algeria, Italia, Luxemburg, Germania, pentru ca în 1945 să primească decorația franceză «La Croix de Guerre» și să fie avansată la gradul de locotenent. Apoi așteaptă timp de patruzeci și patru de ani pentru a pune piciorul în țara al cărei nume îl poartă.

Mama ne ducea sau ne aducea de la școală, zi de zi, pe fiecare dintre noi. Îmi închipui astăzi, după trecerea anilor, de cât de multă răbdare trebuie să fi avut nevoie Regina.

Îmi amintesc anii copilăriei mele din Anglia, când părinții au început să lucreze la grădina lor de legume, precum și la mica lor gospodărie cu păsări și animale domestice. Și-au câștigat astfel existența, pentru o vreme. Am spus mereu că sora mea Elena și cu mine

am crescut într-o fermă de păsări. Irina a venit mai târziu, iar Sofia și Maria și-au petrecut copilăria mai degrabă în Elveția.

Când eram mici, pentru Elena și pentru mine, viața de zi cu zi, mesele în familie erau simple și autentice. Aveam o parte din legume și fructe, ca și ouăle, în mica noastră fermă. Elena și cu mine ne duceam să culegem ouăle din cuiabar, iar senzația aceea a oului proaspăt, călduț, când îl luam în mână, pentru a-l pune în coș, nu o voi uita niciodată. La fel, primăvara, mama ne lua cu ea în pădure, unde tăiam cu un cuțit mic și ascuțit ghiociei. Florile albe cu tulpinele mici, pline de sevă, retezate de noi cu cuțitul, îmi rămân și astăzi în minte, neșterse.

Mama nu a fost niciodată o pasionată a bucătăriei. Când eram copii, ea își petrecea, însă, o bună parte din zi în jurul aragazului, gătind. Îmi aduc aminte cu plăcere despre ieșirile în natură, la picnic. Regina a fost o amatoare a meselor în aer liber. Coșurile ei pentru picnic erau alcătuite cu artă. Copii fiind, eram îndrăgostiți de aceste escapade în Danemarca, Italia sau Elveția și desigur, în Anglia.

După ce ne-am mutat în Elveția, viața noastră s-a schimbat întrucâtva. În vacanțe sau în clipele libere, mama ne învăța să pescuim în lacul Lemman. Ne-a arătat toate secretele pregătirii undiței, a cârligelor și momelii, dar și „arta” curățării peștelui și pregătirii lui pe grătar.

Regina a fost mereu o personalitate autentică, în căutare de spontan, de nou, de simplu, un om care a fugit mereu de conveniențe. Mesele noastre, fie prânzuri

sau cine simple, fie mese formale, cu mulți invitați, se bucurau mereu de prezența ei scânteietoare, plină de umor și spirit de observație.

Regina a avut rar feluri de mâncare preferate. A devenit, cu anii, dimpotrivă, foarte reținută cu alimentele, iar astăzi puține sunt felurile de mâncare pe care să le placă, într-adevăr. Ca și tatăl meu, mama a ocolit mereu salatele, care nu i-au spus mare lucru. A preferat mâncăruri cu savoare, iar în vizitele lor în lume, din Africa până în America, au descoperit gusturi și rețete pe care le-au mâncat apoi cu plăcere. Unul dintre felurile pe care părinții mei le-au păstrat ani de zile în meniul lor a fost *couscous*, așa cum l-au descoperit în Corsica. Mamei i-au plăcut fructele de mare, mai ales atunci când era în Danemarca. Nu i-au plăcut prea mult mâncărurile cu pește.

Regina nu a citit în viața ei nici o rețetă de bucătărie. A fost mereu un bucătar din instinct, iar rezultatele au fost, așadar, „diferite”: uneori excelente, alteori nu prea! De aceea, mi-a fost greu să pun în cartea mea de bucate vreo rețetă a mamei. A trebuit să încercăm totul, apoi să notăm pe hârtie ingredientele și modul de pregătire a lor. Am decis, în final, să includ o singură rețetă, una de a cărei exactitate sunt sigură! Este vorba despre *zabaglione*.

Regina a fost întotdeauna un maestru în prepararea acestui delicios desert. Chiar și astăzi, în șederile de la Săvârșin, mai ales de Crăciun, mama este cea care pregătește *zabaglione*, ca garnitură la tradiționala prăjitură de Crăciun, *plum pudding*. *Plum pudding* este un fel de cozonac cu multe fructe confiate, făcut cu zahăr nerafinat (melasă) și care se fierbe la *bain-marie*. Este prăjitura pe care noi am avut-o întotdeauna la Crăciun. Norocul nostru este că nu se mănâncă decât o dată pe an, fiindcă este o bombă cu calorii. Tradițional, în familia noastră, *plum pudding* se servește cu două sosuri dulci. Unul mai cremos, numit *brandy butter*, pe care îl



Regina Ana a României

prepar eu de obicei; și altul mai lichid, *zabaglione*, pe care îl prepară mereu Regina. Mai de curând, Viorica, maestrul nostru bucătar de la Săvârșin, a învățat să facă un *zabaglione* foarte bun.



ZABAGLIONE

Ingrediente

Pentru 4 persoane

6 gălbenușuri de ou

8 linguri de zahăr pudră

100 ml de vin Marsala (dacă nu găsiți,
puteți folosi Lacrima lui Ovidiu)

Mod de preparare

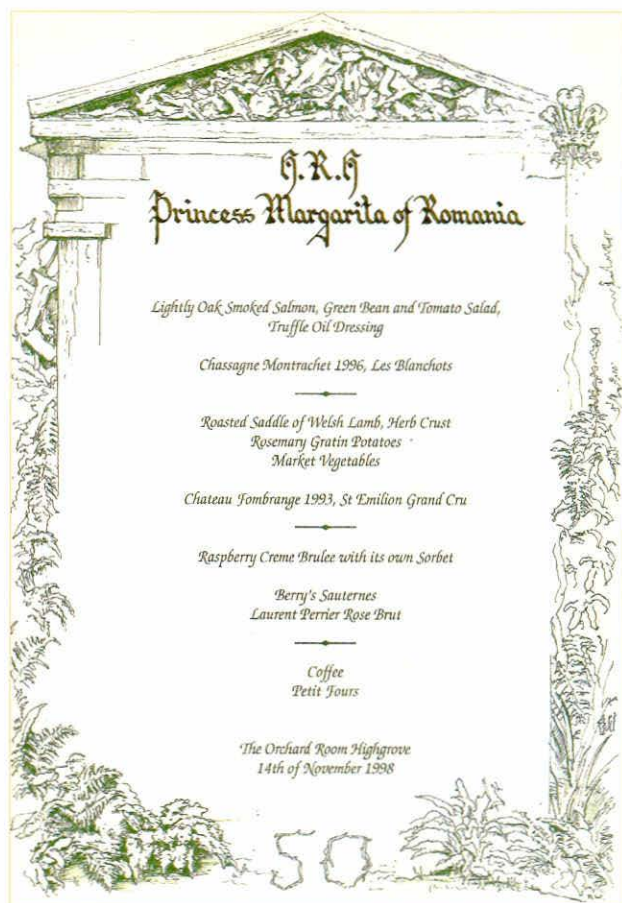
Frecați cu mixerul gălbenușurile de ou împreună cu zahărul pudră, până când compoziția devine o cremă albă și omogenă.

Puneți crema la *bain-marie*, amestecați ușor circa 15 minute (apa nu trebuie să fiarbă). Compoziția devine groasă și cremoasă. Adăugați treptat vinul, amestecând întruna, până când compoziția devine omogenă și consistentă.

Servire

Crema *zabaglione* se servește caldută. Dacă vasul în care s-a pregătit este unul de cupru (de preferat), atunci se poate servi la masă în cupe, direct din vasul de cupru.

Zabaglione se poate turna peste pișcoturi de șampanie așezate într-o cupă de înghețată sau împreună cu tort de fructe, biscuiți, o prăjitură simplă etc.





Principesa Elena a României

Copyright © Antoinette Eugster

ELENA

Elena și cu mine suntem primele născute în familie, iar diferența de 18 luni dintre noi ne-a făcut să fim mereu apropiate. Am crescut împreună și am rămas legate una de alta, la toate vârstele.

Elena are o eleganță și un stil înnăscute. Este generoasă, amuzantă și sensibilă. Amândouă avem amintiri dragi din copilărie, despre cei dintâi ani petrecuți în Anglia, Danemarca, Italia și Elveția, când părinții noștri încercau să găsească un cămin adevărat în exilul îndelungat pe care destinul îl rezervase pentru ei.

Sora mea a avut mereu simț matern, cu instinctul de a-i proteja pe ceilalți. Ea știe să le ofere veselie celor din jurul ei, are o inimă mare cât lumea, uneori prea mare pentru ea însăși.

Elena a călătorit mult, mai ales când era adolescentă și în tinerețe. A petrecut luni de zile în India, a mers mult în Africa. Atâtea călătorii făcute în adolescență și la maturitate, ca și copilăria petrecută în țări cu o viață culturală puternică, precum Anglia, Elveția, Franța, Danemarca, Grecia, i-au format un simț pentru frumos, dublat de talentul său natural pentru estetic.

La începutul vieții de familie, Elena, soțul ei Robin și Nicolae, singurul copil născut la vremea aceea, au petrecut câțiva ani în Sudan. Elena a cunoscut bine tradițiile, cultura și, mai ales, arta culinară a locului. Experiența a fost unică: sora mea a trebuit să învețe să fie inventivă și să combine în mod judicios ceea ce alimentele locale îi ofereau. Piața de acolo era plină de culoare și de diversitate exotică: fructe, legume, mirodenii și pește.

Părinții noștri, Sofia, Maria și cu mine am mers în Sudan și am petrecut cu toții Crăciunul anului 1985.

Elena a fost o gazdă pricepută. Mic-dejunul era plin de fructe de sezon, precum curmale, banane mici, mango și papaya. Pentru prânz, Elena evita carnea de capră și prefera peștele, alături de legume. Seara, inventivitatea Elenei depășea cadrul bucătăriei africane și combina felurile italiene și spaniole cu ingredientele sudaneze. A fost un timp fericit petrecut împreună, cu Crăciunul la peste 30 de grade Celsius.

Astăzi, copiii Elenei, Nicolae și Elisabeta-Karina, au ajuns la maturitate. Ei au profesiile lor și își poartă singuri de grijă. Alături de al doilea ei soț, Alexander, Elena călătorește în timpul liber și își îmbogățește orizontul cultural, din care diversitatea tradițiilor și arta ospitalității fac parte.

Elena și Alexander își petrec destul de mult timp în România, la București, Săvârșin și Sinaia, dar și în restul țării. Elena apare în public sau în fața camerelor de luat vederi cu grație, cu eleganță și farmec. Alexander a participat la realizarea diferitelor proiecte din cadrul „Viziunii pe 30 de ani pentru România” a Casei Regale.

Alexander și Elena au un interes aparte față de ospitalitate și arta culinară. Ei sunt amândoi cunoscători ai diverselor arome, gusturi și mirodenii specifice tuturor colțurilor lumii. Bucătăria italiană îi atrage în mod special prin simplitatea și prospețimea gusturilor ei.

Între atâtea feluri de mâncare preferate a fost destul de greu de ales. M-am consultat cu Alexander și Elena, iar ei mi-au trimis trei rețete pe care le-au considerat potrivite pentru carte: o delicioasă rețetă de paste cu sos de usturoi și *anchois*, o rețetă originală de miel la cuptor și un desert rar, jeleu de rubarbă cu șampanie.

PASTE CU SOS DE USTUROI ȘI ANCHOIS

Ingrediente

Pentru 4-5 persoane

- 1 pachet de 500 g de paste, linguini sau spaghetti (100 g de paste de persoană)
- 12 căței de usturoi tăiați foarte fin
- 2 lămâi galbene
- coaja rasă de la 1 lămâie galbenă
- 6 bucăți de filé de pește *anchois* (puteți folosi o conservă de *anchois*, după preferințe)
- ardei iute, după gust
- 4 linguri de ulei de măsline
- 1-2 linguri de parmezan



Mod de preparare

Pastele se fierb *al dente* (adică să rămână puțin tari, să nu fie sfărâmicioase, precum macaroanele) conform instrucțiunilor de pe pachet.

Într-o tigaie, încălziți uleiul de măsline. Tăiați usturoiul în felii foarte fine și prăjiți-l în ulei până când devine ușor maroniu și crocant. Scoateți usturoiul și puneți-l pe un prosop de hârtie, pentru a scurge excesul de ulei. Păstrați uleiul din tigaie.

După ce ați ras coaja de la una dintre lămâi, stoarceți-le pe amândouă.

Încălziți bine uleiul păstrat de la usturoi și adăugați bucățile de filé de *anchois*. Lăsați să se prăjească aproximativ un minut. Apoi adăugați ardeiul iute. Cât compoziția este încă fierbinte, adăugați zeama de lămâie, după gust, și coaja de lămâie. Peștele se va topi în ulei și va rezulta un sos bogat și consistent.

Pe un platou mare special pentru paste, rotund sau oval, adăugați sosul peste paste și amestecați.

Servire

Serviți fiecare musafir din platoul de paste. Farfuriile invitaților trebuie să fie încălzite dinainte la cuptor. La fiecare porție, adăugați puțin usturoi și puțin parmezan ras, după gust.





TOCANĂ DE MIEL

Ingrediente

Pentru 6-8 persoane

900 g de carne de miel tăiată în bucăți mici
12 cepe mici de hașmă
6 morcovi mici
2 tije de țelină
2 fire de praz
5 căței de usturoi
1 ceapă mare
100 g de făină albă
ulei de floarea-soarelui
2 litri de *consommé* preparat în casă
(este de preferat să folosiți *consommé*
făcut din oasele și resturile de carne de
miel, având grijă să îndepărtați, la fiert,
spuma de deasupra)
2 pahare pline de vin Madeira
(se poate înlocui cu Sherry,
Porto sec sau vin Marsala)
1 lingură de rozmarin
2 frunze de dafin
sare și piper (după gust)

Mod de preparare

Amestecați făina cu sarea și piperul. Treceți carnea prin făină condimentată și rumeniți-o câteva minute în ulei în tigaie, până când devine maronie pe toate părțile. Rumeniți bucățile de carne în mai multe serii. La sfârșit, puneți bucățile de carne într-un ceaun cu pereți groși.

Tăiați morcovii, tijele de țelină, prazul și hașma în bucăți de 3 cm, prăjiți-le în ulei în tigaie până devin moi și aurii, apoi adăugați-le peste carnea din ceaun.

Tăiați ceapa, prăjiți-o în ulei până se rumenește, apoi adăugați usturoiul și rozmarinul. Prăjiți încă puțin, apoi turnați vinul Madeira și „curățați” tigaia, folosind o lingură de lemn pentru a strânge toate resturile caramelizate. Turnați conținutul tigăii în ceaunul cu carne.

Adăugați *consommé*-ul de miel și frunzele de dafin în ceaun. Fierbeți pe aragaz, la foc foarte mic, timp de 3 ore. Cu cât focul este mai mic și timpul de fierbere mai mare, cu atât tocana va fi mai gustoasă.

Se poate pune și la cuptor, la 180° C, acoperit bine cu capacul, timp de 1¾-2 ore.

Servire

Puteți servi tocana cu mămăligă sau găluște aromate cu salvie.

Mielul poate fi înlocuit cu căprioară, care este și ea delicioasă gătită astfel, dar cu vin de Porto și salvie, în loc de Madeira și rozmarin.

LEMON DRIZZLE CAKE

(o delicioasă prăjitură cu lămâie)

Ingrediente

Pentru 6-8 persoane

Blatul:

225 g de unt la temperatura camerei

225 g de zahăr

225 g de făină

4 ouă

coaja rasă de la 1 lămâie galbenă

1 plic de praf de copt

2-3 linguri de semințe de mac

Siropul:

100 ml de apă

200 g de zahăr

zeama de la 2 lămâi galbene

Mod de preparare

Încălziți dinainte cuptorul la 180° C.

Într-un bol, mixați sau bateți cu telul untul și zahărul până devin o compoziție cremoasă și aproape albă. Incorporați ouăle unul câte unul și amestecați până când compoziția devine omogenă. Adăugați coaja rasă de la o lămâie galbenă și amestecați în continuare.

Amestecați făina cu praful de copt și semințele de mac. Adăugați-le apoi peste compoziția de mai sus. Amestecați totul ca pe un aluat.

Tapetați cu hârtie de copt o tavă de cozonac dreptunghiulară, de 12 cm lungime, și coaceți compoziția la 180° C, timp de 40 de minute. Încercați în mijlocul aluatului cu o scobitoare și, dacă scobitoarea iese curată, înseamnă că prăjitura este gata. Scoateți-o din cuptor.

În timp ce prăjitura se coace, pregătiți siropul. Într-o cratiță mică, la foc mic, amestecați apa, zahărul și zeama de la 2 lămâi și fierbeți timp de 5-10 minute.

Imediat ce scoateți prăjitura din cuptor, înțepați-o cu o furculiță pe toată suprafața și turnați deasupra siropul. Acesta va fi absorbit de prăjitură. Este important ca prăjitura și siropul să fie fierbinți. Lăsați la răcit. Când s-a răcit, scoateți prăjitura din tavă.

Servire

Acest desert este ideal pentru a fi servit la ceai. Puteți servi alături puțină smântână dulce (bătută ușor) sau orice fel de fructe de pădure roșii.







RUBARBĂ CU JELEU DE ȘAMPANIE

Ingrediente

Pentru 6 persoane

750 g de rubarbă proaspătă, tăiată în bucăți mici
100 g de zmeură (pentru culoare, dacă rubarba nu este destul de roz)
coaja de la 1 lămâie galbenă, tăiată în fâșii foarte fine
8-9 linguri de zahăr pline vârf
1 sticlă de șampanie sau alt vin spumant
750 ml de apă
1 plic de gelatină (10 g)
zahăr pudră, după gust

Mod de preparare

Rubarba: Curățați tijele de rubarbă și îndepărtați așele, dacă este mai puțin fragedă. Aruncați frunzele de la rubarbă (nu sunt bune de mâncat). Într-o oală, puneți la fiert apa și 8-9 linguri de zahăr. Când dă în clocot, adăugați rubarba, feliile de lămâie și lăsați 2 minute, cât să nu se sfărâme rubarba. Strecurați rubarba și puneți-o deoparte.

Dacă siropul rezultat nu este de culoare roz, adăugați 100 g de zmeură, fierbeți-l 5 minute și strecurați-l din nou.

Jeleul: Dizolvați gelatina în puțină apă rece (urmăriți instrucțiunile de pe pachet). Încălziți 1/3 din șampanie cu 3-5 linguri de zahăr (în funcție de tipul de șampanie — sec sau dulce) până devine fierbinte, apoi adăugați gelatina dizolvată în apă și amestecați până se dizolvă complet. Îndepărtați de pe foc. Adăugați restul șampaniei și lăsați amestecul să se răcească, dar nu să se întărească.

Servire

Puneți o jumătate din cantitatea de rubarbă în 6 pahare de vin. Acoperiți cu o jumătate din gelatină, până când paharul este plin pe jumătate.

Puneți paharele în frigider până se întărește gelatina.

Păstrați cealaltă jumătate din jeleu într-un loc cald și nu-l lăsați să se întărească.

Când jeleul din frigider s-a întărit, adăugați restul de rubarbă cu câteva fâșii fine de coajă de lămâie și acoperiți cu compoziția de jeleu rămasă. Lăsați să se întărească bine.

Serviți cu frișcă și cu biscuiți shortbread.

Aceasta a fost una dintre rețetele favorite ale bunicii lui Alexander. Cel mai bine se prepară primăvara, când rubarba are culoarea roz.



IRINA

Irina a fost, de mic copil, o ființă atrasă de natură. Este o mare iubitoare de animale și a trăit, cu bucurie, fiecare clipă din viața ei acolo unde erau plante, vietăți, lumină, căldură și viață naturală.

Introvertită și visătoare, fragilă, dar puternică în același timp, Irina este un om cu simțul dreptății. Deși rezervată și timidă, ea putea să râdă irezistibil, punând capăt astfel oricărei „drame” sau neînțelegeri care ar fi putut să ne dea târcoale.

Când eram mici, mergeam adesea la Atena sau la Tatoi, mai ales cu ocazia sărbătorilor de Paște. Sora mea era în mod special fericită să fie în grădina de la Tatoi. Pe Irina a fascinat-o, în copilărie, Regele Pavlos, fratele bunicii noastre, Regina Elena. Irina, mică, delicată și blondă, se plimba în spatele unchiului „Palo” (așa cum îi spuneam cu toții), cu mâinile la spate, încercând să-i imite mersul. Era incredibil contrastul dintre bărbatul foarte înalt și puternic și fetița plâpândă din spatele lui, îmbrăcată cu o rochie albă, ca o zână, potrivindu-și pașii după ai lui.

Modestia și discreția completează aura de bunătate a Irinei. De mică a îngrijit păsările rănite pe care le găsea în grădină, pisicile abandonate la marginea drumului,

și avea grijă de câinii părinților, atunci când ei plecau de acasă pentru câteva zile. De-a lungul anilor, copil, apoi adolescentă, Irina a adunat în jurul ei cobai, hamsteri, păsări exotice, țestoase sau pești. A ales să trăiască, aproape toată viața ei, la o fermă. Sora mea le-a transmis copiilor ei, Mihai și Angelica, pasiunea ei pentru animale, pasiune pe care o împărtășește cu soțul ei, John Wesley Walker. Dar, dintre toate animalele pământului, pasiunea ei cea mai mare este pentru cai.

Împreună cu John, Irina are astăzi o fermă în care crește animale. Are cai, de care este foarte mândră, dar are și toate celelalte animale pe care le găsești, în mod obișnuit, într-o fermă. Irina a iubit întotdeauna câinii, la fel ca fiecare dintre noi.

Irina este diferită de Elena și de mine, prin aceea că nu este un om prea gurmand.

Irina și John au răspuns imediat cererii mele privind rețetele din carte. Mi-a trimis trei rețete încă din prima zi. Firește, după atâția ani petrecuți în America, preferințele Irinei și ale lui John sunt puternic influențate de cultura de dincolo de Atlantic. Ei mi-au trimis o salată originală cu pâine de porumb, o variantă de mâncare mexicană *chilli con carne* și un fel delicios cu pui, orez și ciuperci.

CHILLI CON CARNE

(fasole cu carne tocată și ardei iute)

Ingrediente

Pentru 6 persoane

900 g de fasole roșie cu boabe mari, fiartă sau din conservă (se pot folosi și boabe mari de fasole colorată)

450 g de roșii fierte sau din conservă

450 g de carne de vânat sau carne de vacă tocată

1 ceapă mică tăiată mărunt

100 g de ardei iute proaspăt, pisat

1 linguriță de chimen

1 lingură de oregano

1 linguriță de piper negru

80 ml de ulei de floarea-soarelui
sare, după gust

Mod de preparare

Dacă nu folosiți conserve, spălați fasolea, apoi puneți-o într-un castron și acoperiți-o cu apă rece. Lăsați-o să se înmoaie peste noapte. Puneți fasolea într-o oală mare în apă proaspătă, astfel încât boabele să fie complet

acoperite. Puneți capacul și lăsați la fiert la foc mic timp de 1 oră, până când se înmoaie. Apoi scurgeți apa. Se adaugă sare după gust.

Dacă folosiți fasole roșie din conservă, scoateți fasolea, spălați-o într-o strecurătoare mare, apoi scurgeți-o de apă și puneți-o deoparte.

Într-o tigaie mare cu ulei, căliți ceapa și carnea tocată până când devin maronii. Adăugați fasolea, roșiile, ardeii și condimentele. Puneți capacul și țineți tigaia la foc mic aproximativ 1 oră, adăugând puțină apă, din când în când, ca să nu se prindă. Amestecați frecvent, până când compoziția capătă consistența unui sos gros.

Servire

Se servește fierbinte și se poate orna cu frunze de oregano proaspăt.





SALATĂ CU PÂINE DE PORUMB ȘI ARDEI IUTE

Ingrediente

Pentru 6 persoane

Pâinea de porumb:

80 g de făină albă de grâu
60 g de mălai
40 g de zahăr tos
1 plic de praf de copt
1 praf de sare
25 ml de ulei de floarea-soarelui
1 ou
40 ml de lapte
10 g de unt
125 g de ardei iuți verzi din borcan
1 lingură de chimen măcinat
1 lingură de oregano uscat
1 lingură de salvie măcinată

Sosul:

180 g de maioneză
100 g de smântână
amestec de mirodenii (câte o linguriță de pătrunjel uscat, pesmet de biscuiți sărați, praf de ceapă uscată, de usturoi, de mărar uscat și un vârf de cuțit de piper)

Salata:

225 g de fasole roșie, clătită și scursă
225 g de porumb din conservă, scurs
1 roșie mijlocie tăiată
½ de ardei gras verde, tăiat
2 fire de ceapă verde tăiate mărunt
5 felii de șuncă (bacon) prăjite
120 g de brânză Cheddar rasă

Mod de preparare

Pâinea de porumb: Încălziți dinainte cuptorul la 200° C. Amestecați bine făina, mălaiul, zahărul, praful de copt și sarea, apoi adăugați uleiul și amestecați până obțineți o compoziție consistentă, dar care să nu aibă cocloașe.

Apoi adăugați oul și laptele și frământați aluatul până devine omogen. Puneți în aluatul de pâine de porumb ardeii iuți, chimenul, oregano și salvia.

Întindeți aluatul obținut într-un vas pătrat de Jena, cu latura de 20 cm, uns cu unt.

Coaceți la 200° C timp de 20-25 de minute sau până când, la introducerea unei scobitori în centrul pâinii, scobitoarea rămâne curată. Scoateți pâinea din cuptor și lăsați-o să se răcească.

Sosul de salată: Într-un castron mic, amestecați maioneza, smântâna și mirodeniile, după care puneți-le deoparte.

Mărunțiți jumătate din pâinea de porumb într-un vas de Jena cu latura de 20 cm. Puneți peste pâine jumătate

din fasole, jumătate din sosul de salată, jumătate din porumb, precum și jumătate din amestecul de roșii, ardei verde, ceapă, șuncă și brânză. Continuați operațiunea cu cealaltă jumătate din toate ingredientele. Vasul va fi plin ochi. Acoperiți și puneți la frigider timp de 2 ore.

Servire

Se servește în farfurii de salată.





PUI CONTINENTAL

Ingrediente

Pentru 6 persoane

6 pulpe de pui
450 ml de supă-cremă de ciuperci,
pregătită în casă
200 g de ciuperci de Paris proaspete
sau la cutie, tăiate felii (sunt ciupercile
obișnuite, albe, rotunde, care se găsesc
la supermarket)
500 g de orez integral (maroniu)
sare, după gust

Mod de preparare

Fierbeți orezul, urmărind instrucțiunile de pe pachet, astfel încât să rămână puțin tare. Turnați orezul fiert și scurs de apă într-un vas mare de Jena.

Încălziți dinainte cuptorul la 175° C.

Puneți pulpele de pui crude și presărate cu sare deasupra orezului. Turnați supă-cremă de ciuperci peste pui, adăugați ciupercile tăiate felii și puneți la cuptor la 175° C, timp de 1 oră și jumătate.

Servire

Se servește în farfurii încălzite în cuptor, cu puțin praf de ardei iute (*chilli*) deasupra.



Rețeta aparține lui John Wesley Walker, soțul Irinei. Este unul dintre felurile favorite de mâncare ale lor.

SOFIA

Al patrulea copil în familie, Sofia a avut parte de o afecțiune specială a mamei și tatălui meu, precum și de grija și iubirea surorilor ei mai mari, Elena și cu mine.

Sofia a fost supranumită „Princesse Soleil” și „Sophie sourire” de către prietenii părinților noștri. Rebelă, talentată și creativă, ea a fost, când era copil, puțin băiețoasă. Cu părul tăiat scurt, foarte veselă, mergea cu bicicleta cu o viteză amețitoare. Colecționa scoici, brelocuri de chei, pietricele de pe plajele vacanțelor noastre și a decis, la vârsta de șase ani, că va deveni arheolog.

Adolescentă, Sofia a „tranzacționat” bicicleta pentru o motoretă Suzuki. Creativitatea ei s-a relevat în cele mai diferite domenii; a început să scrie povești pentru copii și să le illustreze uimitor de bine. La maturitate, Sofia a dezvoltat o dexteritate aparte pentru toate treburile casei, pentru viața de familie, pentru decorațiuni interioare. Colecțiile sale de pe etajere au inclus obiecte de artă, cărți, frumoase sticle rare de parfum. Sofia a devenit infirmieră pentru câțiva ani, apoi a studiat arta grafică, a scris cărți și a expus propriile tablouri în diferite țări. Caracterizată printr-o adevărată sete de viață, ea a trăit mereu intens. A încercat mereu să-și depășească limitele, să fie adevărată cu ea însăși, cu orice preț.

Sofia a fost mereu o ființă inteligentă și într-o permanentă căutare. Energia creatoare și inteligența i-au

caracterizat comportamentul și felul în care s-a legat de oameni. A exersat cu pasiune arta, iar din tinerețea ei au rămas, precum au rămas de la Regină, o serie de tablouri foarte frumoase.

Sora mea este un om bine organizat. Acum douăzeci de ani, fără ea nu aș fi putut pune bazele Secretariatului Regal de la Versoix. Sofia a fost de neînlocuit în activitatea Familiei Regale atunci, în primii ani după 1989. Tot ea a fost de un mare ajutor la începuturile Fundației Principesa Margareta a României. În fine, Sofia a fost cea care ne-a ajutat, pe Radu și pe mine, în lunile pregătitoare ale nunții noastre, în 1996. De fapt, Sofia a fost, într-adevăr, cea care ne-a organizat ceremonia căsătoriei religioase în mod exemplar.

Sofia a stat mult în Statele Unite, apoi s-a stabilit în Franța. Aici, în ultimii zece ani, s-a dedicat cu toată forța și energia educației și creșterii fiicei ei, Elisabeta. De la Sofia și Elisabeta am primit rețetele cele mai dragi lor. Sunt bucuroasă să adaug în carte feluri originale și savuroase, precum salata de andive, linguini cu cochilii Saint-Jacques și ghimbir, iar ca desert o prăjitură cu iaurt, pentru copii, special de la Elisabeta. În fine, din lunga ei ședere în SUA, Sofia a ales să-mi trimită o tartă de dovleac, *pumpkin flan*, despre care îmi spune că este irezistibilă.



Principesa Sofia a României

SALATĂ DE ANDIVE

Ingrediente

**Această rețetă este doar pentru
4 persoane**

Salata:

- 8 andive proaspete, mici
- 2 mere verzi curățate de coajă și tăiate
mărunt
- 16 miezuri de nucă
- 160 g de cașcaval Edam (sau Mild
Cheddar) sau alt cașcaval
- 1 lingură de zeamă de lămâie galbenă

Sosul de miere și muștar:

- 2 linguri de ulei de măsline presat la rece
(extravirgin)
- 1 lingură de quark sau brânză albă de vaci
(moale). Se poate folosi și smântână,
dacă nu aveți o brânză foarte moale.
- 1 lingură de miere de albine (pentru
savoare, puteți folosi miere de salcâm)
- 1 lingură de muștar

Mod de preparare

Spălați, uscați și tăiați mărunt andivele. Spălați, curățați și tăiați mărul felii, apoi stropiți-l cu zeama de lămâie. Tăiați cașcavalul cubulețe. Rupeți miezul de nucă în bucăți mici. Puneți totul într-un bol mare, care este vasul din care veți servi.

Puneți într-un alt bol uleiul de măsline, quark-ul, muștarul și mierea de albine. Amestecați. Adăugați sosul peste salată. Serviți imediat.

Servire

Puteți presăra puțin *curry* deasupra și câteva frunze de coriandru sau pătrunjel proaspăt. Dacă este necesar, puteți subția sosul cu două linguri de apă.







LINGUINI CU GHIMBIR ȘI SCOICI SAINT-JACQUES

Ingrediente

Pentru 4 persoane

400 g de paste linguini
400 g de scoici Saint-Jacques (fără cochilii)
5 căței de usturoi
2 linguri de ulei de măsline presat la rece
(extravirgin)
4 lingurițe de ghimbir măcinat
1 lingură de boabe de coriandru măcinat
1 lingură de sos de soia
1 legătură de coriandru proaspăt
(pentru ornare)
sare și piper măcinat, după gust

Mod de preparare

Într-o oală, fierbeți pastele în apă cu sare, până devin *al dente* (un pic tari).

Cât timp se fierb pastele, luați o cratiță, de preferință un *wok* sau o tigaie adâncă, în care puneți 400 ml de apă și o linguriță de sos de soia, apoi aduceți la temperatura de fierbere. Adăugați scoicile Saint-Jacques fără

cochilii în apa fiartă și acoperiți cu un capac, reducând la foc mic. După 2 minute, adăugați o linguriță de boabe de coriandru măcinat și amestecați bine. După alte 2 minute, adăugați 4 lingurițe de ghimbir măcinat și amestecați bine. Acoperiți și lăsați încă 1-2 minute la foc mic, până când scoicile sunt gata (nu trebuie fierte prea mult). Îndepărtați *wok*-ul de pe foc și lăsați capacul pe *wok*, astfel încât lichidul să nu se evapore.

Tăiați usturoiul și, într-o altă tigaie, prăjiți-l în ulei de măsline până când devine rumenit, apoi puneți-l deoparte.

Adăugați linguini în *wok*, peste scoici. Amestecați bine și puneți într-un vas rotund sau oval pentru paste.

Servire

Încălziți dinainte farfuriile în cuptor și serviți pastele în ele. Ornați pastele cu usturoiul crocant și frunze proaspete de coriandru, apoi serviți. Nu uitați: pastele li se servesc musafirilor la masă, direct din platoul mare.



PRĂJITURĂ DE IAURT

(desert bun pentru copii)

Ingrediente

Simplitatea acestei rețete constă în faptul că nu aveți nevoie de nici o măsură sau cântar. Folosiți pentru ingrediente doar paharul de plastic de la iaurtul din rețetă.

Această rețetă este pentru 6-8 persoane

Aluat:

1 iaurt de 125 ml (orice marcă, iaurt natur sau cu fructe)

3 ouă

paharul de la iaurt plin cu ulei de floarea-soarelui

2 pahare de iaurt cu zahăr tos

3 pahare de iaurt cu făină albă

2 lingurițe de praf de copt

Glazura de ciocolată (pentru aniversări):

50 g de unt

100 g de cacao

1 praf de sare

80 ml de lapte

1 ½ linguriță de concentrat de vanilie

350 g de zahăr pudră

Mod de preparare

Încălziți dinainte cuptorul la 180° C.

Prăjitura: Puneți iaurtul într-un castron. Adăugați, pe rând, uleiul și zahărul, apoi amestecați cu un tel. Adăugați ouăle și amestecați. Adăugați făina și continuați să amestecați cu telul până devine omogenă compoziția. Adăugați la urmă praful de copt și amestecați bine.

Îmbrăcați o tavă de cuptor rotundă, cu fundul detașabil, și ungeți-o cu ulei. Puneți compoziția în tavă și coaceți timp de 40-45 de minute, la 180° C.

Fiindcă pot fi diferențe de la un cuptor la altul, verificați prăjitura după 35 de minute. Încercați centrul prăjiturii cu o scobitoare. Dacă o scoateți curată, înseamnă că prăjitura este gata.

Acesta rețetă poate fi transformată într-o prăjitură de ciocolată*. Pur și simplu, adăugați o jumătate de pahar de plastic de la iaurt cu pudră de cacao, după ce ați pus uleiul, apoi continuați exact aceleași etape. Rețeta și timpii de coacere rămân aceiași.

Glazura de ciocolată: Într-o oală mică, dizolvați praful de cacao în 80 ml de apă, la foc mic. Îndepărtați de pe foc.

Amestecați bine sosul de cacao și sarea, continuați să amestecați și adăugați vanilia și laptele.

* În loc de ciocolată, prăjitura mai poate fi făcută adăugând orice fel de fruct (piuré de banane, mere, afine, căpșuni etc.), vanilie, lămâie.

Topiți untul într-o tigaie și apoi îndepărtați-l de pe foc. Adăugați compoziția de cacao peste unt. Amestecați cu viteză medie până devine cremos și neted.

Adăugați puțin lapte în plus, dacă nu este destul de cremos, și întindeți pe prăjitură.

Servire

Așa cum spuneam în titlu, prăjitura cu iaurt este preferata tuturor copiilor, mai ales a celor care doresc să se joace, învățând să gătească. Este o prăjitură ideală pentru a însoți ceaiul de la ora 17.





PUMPKIN FLAN

(prăjitură de dovleac)

Ingrediente

Pentru 8 persoane

500 g de miez de dovleac proaspăt, tăiat
în cubulețe de 2 cm
3 ouă
7 linguri pline de zahăr brun
3 lingurițe pline de scorțișoară
1 sfert de linguriță de nușoară
200 ml de lapte (dacă doriți o prăjitură
mai consistentă, puteți pune în loc de
lapte aceeași cantitate de smântână
dulce)
25 g de unt
puțină sare

Mod de preparare

Încălziți dinainte cuptorul la 180° C.

Puneți 500 g de miez de dovleac proaspăt într-o cratiță. Adăugați apă cât să acoperiți cuburile de miez de dovleac și puțină sare. Fierbeți timp de 15 minute.

După ce dovleacul a fiert, îndepărtați oala de pe foc, scurgeți apa și sfărâmați cu o furculiță miezul de dovleac, făcându-l ca un piuré.

Într-un castron, bateți bine ouăle, zahărul, scorțișoara, nușoara și laptele sau smântâna. Adăugați piureul de dovleac și amestecați.

Ungeți cu unt o formă rotundă de copt cu pereți detașabili, cu diametrul de 26 cm. Introduceți compoziția și puneți la cuptor timp de aproximativ 40 de minute la 180° C.

Puteți verifica dacă prăjitura este gata introducând un cuțitaș în mijloc. Dacă acesta iese curat, înseamnă că prăjitura este coaptă. Scoateți-o din cuptor și lăsați-o să se răcească la temperatura camerei.

Servire

Prăjitura poate fi servită caldă sau rece. Este un desert foarte bun pentru iarnă. Puteți adăuga la ea frișcă.



MARIA

Maria este mezina familiei, dar cea mai înaltă dintre noi. Venită pe lume la cincisprezece ani distanță de mine, ea a fost mereu mai mult decât o soră pentru mine. Părinții și noi, surorile, o strigăm Mia. Am avut întotdeauna un fel de instinct de a o apăra pe Mia, de a o ocroti. Mai ales că este primul copil pe care l-am botezat.

Plecată de acasă foarte tânără, înainte de a împlini 20 de ani, Mia a locuit aproape toată viața ei în Statele Unite ale Americii, câștigându-și existența de una singură. A locuit mulți ani la New York, apoi s-a stabilit în statul New Mexico.

Mia a fost generoasă încă din copilărie, când își împărțea mereu ciocolata sau jucăriile cu ceilalți copii. Frumoasă și voluntară, originală în felul de a vedea lucrurile, ea poate aduce veselia în orice fel de adunare, în mijlocul familiei sau al prietenilor.

Sora mea este curajoasă și are o permanentă dorință de a deveni mai bună, de a nu se mulțumi cu ceea ce este sau cu ceea ce are.

Când s-a născut, Elena și cu mine eram fascinate de acest bebeluș adorabil și minuscul. Elena a făcut atunci un fel de ucenicie pentru viața ei de mamă de mai târziu. Amândouă ne disputam privilegiul și datoria de a o hrăni pe Mia, de a-i face baie de seară, de a o legăna, iar mai târziu de a citi, împreună cu ea, rugăciunile de seară, poveștile cu feți-frumoși și zâne.

Sora mea cea mai mică are o mare tandrețe pentru copii și s-a dedicat creșterii și educării copiilor mulți ani, la începutul vieții ei la New York. Mai târziu, Mia a căpătat un viu interes pentru salvarea și ocrotirea animalelor, mai ales a câinilor și pisicilor. În Statele Unite, această activitate are o mare răspândire și face parte din cultura civică a țării. Mia a adoptat în mai multe rânduri animale abandonate sau bolnave și le-a ajutat să-și găsească stăpân și cămin.

Mia are o asemănare fizică, mai ales în trăsăturile chipului, cu Regina Maria. De asemenea, tot ca Regina Maria, are o anume măreție naturală în ținuta ei. Viața ei în SUA nu a fost de natură să-i accentueze legăturile naturale cu regalitatea. Ea a trăit, cea mai mare parte a vieții, în mijlocul unor colegi și prieteni care nu cunoșteau prea bine sensul istoric sau cultural al instituției regale europene.

De curând, Maria a reușit o performanță grozavă, de care suntem cu toții mândri. Ca mulți dintre cei care locuiesc în SUA, Mia a avut probleme de greutate. Se știe că mâncarea în America suferă din cauza conținutului ei nesănătos de calorii și substanțe artificiale. Ei bine, după un efort de voință ieșit din comun, Mia a reușit să dobândească astăzi o siluetă de invidiat.

Mezina familiei mi-a trimis o rețetă simplă, mai degrabă potrivită cu prânzurile de duminică din comunitățile americane, cu grătar și legume proaspete. Este un sos de mango și rodii cu somon la cuptor.



Principesa Maria a României

SOS DE MANGO ȘI RODII CU SOMON LA CUPTOR

Ingrediente

Pentru 4 persoane

Sosul:

1 fruct de mango, curățat și tăiat
în cubulețe de 1 cm
25 g de semințe proaspete de rodie
coada de la 1 fir de ceapă verde, tăiată
mărunt
1 lingură de coacăze uscate
2 linguri de coriandru proaspăt, măcinat
1 lingură de zeamă de la 1 lămâie verde
(*lime*), proaspăt stoarsă
1 linguriță de ardei iuți tocați (sau mai
mult, după gust)

1 cățel de usturoi pisat
sare și piper proaspăt măcinat, după gust

Somonul:

4 bucăți de filé de somon, de grosime
egală (aproximativ 200 g fiecare)
1 lămâie verde tăiată în 8 bucăți,
pentru ornare
4 lingurițe de ulei
2 lingurițe de coriandru măcinat
2 linguri de zeamă proaspătă de lămâie verde
2 căței de usturoi pisați
4 foi de salată verde
sare și piper, după gust

Mod de preparare

Îndepărtați coaja și sâmburele fructului de mango (este o operațiune dificilă) și încercați să tăiați miezul în cubulețe cât mai apropiate ca dimensiuni.

Amestecați cuburile de mango, semințele de rodie, ceapa verde și coacăzele într-un castron mijlociu.

Amestecați bine coriandrul, zeama de lămâie verde, ardeii iuți pisați, cățelul de usturoi pisat, sarea și piperul

într-un bol mic. Adăugați peste compoziția cu mango și amestecați încet. Adăugați sare și piper după gust. Sosul va fi ținut o zi într-un vas de sticlă, acoperit, în frigider. Semințele dau o savoare dulce-acrișoară creimei de mango și culoarea este fantastică.

Dacă nu se găsesc semințe de rodie, pentru culoare adăugați 2 linguri de ceapă roșie tăiată mărunt.

Pentru somon, încălziți dinainte cuptorul la 260° C. Într-un bol mic, amestecați bine coriandrul, zeama de lămâie verde, căței de usturoi pisați, sarea și piperul. Din amestecul obținut, luați câte o linguriță cu vârf și ungeți fiecare dintre cele 4 felii de somon. Scoateți tava din cuptor și așezați pe ea o foaie de hârtie de gătit sau o folie de aluminiu. Așezați somonul pe foaie, cu partea cu piele în jos.

Coaceți la 260° C. În funcție de preferințe, lăsați somonul timp de 11 minute pentru a fi ușor pătruns, iar dacă doriți să fie bine pătruns, lăsați-l 13 minute. Copt la 11 minute, somonul ar trebui să fie ca un burete atunci când este apăsător cu degetul pe partea cea mai groasă, iar la 13 minute carnea trebuie să fie fermă atunci când este apăsată la fel.

Scoateți sosul de mango din frigider și lăsați-l să ajungă la temperatura camerei. Puneți câte o frunză mare de orice fel de salată verde pe fiecare dintre cele 4 farfurii. Adăugați sosul de mango peste frunza de salată, împărțit în mod egal între cele 4 farfurii.

Servire

Când somonul este copt, lăsați-l să se răcească puțin, pentru că trebuie servit cald, și nu fierbinte. Puneți câte o bucată de somon pe fiecare farfurie, apoi ornați fiecare farfurie cu câte 2 felii de lămâie verde.

Puteți servi sosul de mango și cu *tortilla chips*.



PRINCIPELE AMEDEO DE SAVOIA, DUCE DE AOSTA

Ne cunoaștem de mici copii. Bunica mea a fost sora mamei lui, Principesa Irina a Greciei, Ducesă de Aosta. În familie, îl numim cu toții Deo. El este aproape ca un frate pentru mine. La Vila Sparta, Ducesa de Aosta, mama lui, și el erau mereu prezenți. De altfel, ei locuiau foarte aproape de Amama și noi mergeam adesea în casa lor, Vila San Domenico. Am făcut o mulțime de năzbâtii împreună, iar tata ne filma uneori cu aparatul lui cu film de 8 mm. Unele dintre imagini sunt astăzi transferate de noi pe DVD, așa că, în ciuda absenței sunetului, ne amuzăm copios să le revedem.

Am fost prezentă la nunta lui Deo cu Silvia în Sicilia, în martie 1987. A fost o experiență să mă aflu la Palermo, în mijlocul unei culturi atât de originale și de bogate, într-un loc de o unică frumusețe naturală. Căsătoria lor a fost un eveniment intim, deci cu atât mai special pentru mine să mă număr printre invitați. Acest lucru arată că legătura noastră a dăinuit în timp.

Deo a fost întotdeauna un spirit liber, inteligent, generos și cu simț al umorului. De asemenea, el este o gazdă ospitalieră. La proprietatea sa din Il Borro, când eram adolescentă și mai târziu, la maturitate, am petrecut multe săptămâni. Il Borro a fost ca un fel de a doua casă pentru mine; aveam chiar o căsuță a mea, închiriată în satul regal, împreună cu alți buni prieteni ai mei și rude. Il Borro a fost o vestită proprietate a familiei de Aosta, de un mare pitoresc, un adevărat paradis pe pământ. Pe proprietate erau culturi de tutun,

viță-de-vie, cereale, erau cai, o mică grădină zoologică, o crescătorie și dresaj de câini, un patrimoniu arhitectural medieval excepțional și un mare potențial turistic. Din păcate, locul nu mai aparține familiei de Aosta, dar a fost bine restaurat și dezvoltat de familia Ferragamo.

Când Amama a murit, la Lausanne, în anul 1982, Amedeo a venit și a stat tot timpul alături de noi, ajutându-ne să trecem cu bine peste acele momente atât de dificile. La nunta noastră, din septembrie 1996, de la Lausanne, Deo, alături de Regele Constantin și de Principele Alexandru al Serbiei, a fost unul dintre „purătorii de coroană”, o tradiție ortodoxă la nunțile regale.

Acum, la maturitate, ne bucurăm mereu să ne revedem, alături de Silvia, Ducesa de Aosta, soția lui. Ei vin la diferitele ocazii care ne reunesc, în familie, în Europa, iar la Nunta de Diamant a părinților mei au venit chiar la București. Au admirat Castelul Peleş și Castelul Pelișor și au fost fericiți să ne treacă pragul, la Palatul Elisabeta.

De fiecare dată când ne vedem, ne amuzăm cu tot felul de amintiri din copilăria și tinerețea noastră. Ca și verii noștri din Grecia, Deo și Silvia sunt oameni cu o mare plăcere de a trăi și cu un dezvoltat simț al familiei.

Mi-am adus aminte de o mulțime de bunătăți gustate, de-a lungul anilor, la Il Borro. A fost greu să aleg printre atâtea încercări culinare, mai ales că multe

dintre ele erau create spontan, în bucătărie, printre râsete și glume. Amedeo nu a avut nici el ceva scris pe hârtie, din toată colecția de rețete. Mi-am amintit un desert formidabil, denumit „Cenci cu cremă de Mascarpone”. *Cenci* este un desert italian, un fel de combinație între biscuit și gogoasă, subțire, crocant și lejer. Combinația de *cenci* cu o cremă care are la bază Mascarpone este unul dintre cele mai bune lucruri pe care le-am mâncat în viața mea. Am alcătuit rețeta, după amintiri și după consultarea telefonică a lui Deo și a Silviei. Am adus la o formă acceptabilă o rețetă pe care v-o împărtășesc aici, în carte. Nu cred că am reușit sută la sută să obțin crema de Mascarpone de atunci, dar este foarte aproape.



*Principele Amedeo de Savoia, Duce de Aosta
și Principesa Silvia*



CENCI CU CREMĂ DE MASCARPONE

(desert asemănător cu minciunelele românești)

Ingrediente

Pentru 4-6 persoane

Cenci:

300 g de făină

50 g de zahăr

40 g de unt topit

2 ouă

50 ml de Vinsanto, rom sau brandy

coaja rasă de la 1 portocală sau 1 lămâie
galbenă

1 praf de sare

500 ml de ulei pentru prăjire

100 g de zahăr pudră

Crema de Mascarpone:

45 g de zahăr tos (3 linguri)

1 ou

1 gălbenuș

250 g de Mascarpone la temperatura
camerei

120 ml de smântână dulce (rece), făcută
frișcă în casă

2 linguri de vin Marsala sau Lacrima lui
Ovidiu

30-40 g de ciocolată neagră (Lindt sau
altă marcă bună)

Mod de preparare

Cenci: Amestecați bine făina, ouăle, zahărul, untul topit, lichiorul, o linguriță de coajă rasă de portocală sau de lămâie și un praf de sare. Frământați aluatul timp de 10 minute, până obțineți un amestec omogen, apoi lăsați-l să stea într-un bol pe care-l acoperiți cu folie de plastic și-l puneți la congelator timp de o jumătate de oră.

Pe o suprafață de lucru, presărați un strat fin de făină și întindeți aluatul într-un strat foarte, foarte subțire. Folosiți un tăietor de pizza pentru a tăia aluatul în benzi de 10 cm lungime și 1-2 cm lățime.

Într-o tigaie mare, încălziți ulei pentru prăjit, folosind suficient ulei pentru a acoperi bucățile de aluat, cât timp se prăjesc. *Cenci* se fac imediat, se umflă,

se răsucesc și devin maroniu-aurii la culoare. Mențineți temperatura uleiului constantă la 180° C, ca să prăjiți *cenci* fără a-i arde. Începeți cu o bucată de *cenci*, asigurându-vă că nu se prăjește prea repede, altfel interiorul va rămâne nefăcut și moale. Nu puneți prea mulți *cenci* deodată în tigaie, deoarece se vor lipi unii de alții.

Când sunt gata, lăsați-i să se răcească pe o farfurie, pe servetele de hârtie care să absoarbă excesul de ulei.

Crema de Mascarpone: Puneți 3 linguri de zahăr, 1 ou și gălbenușul într-un bol și bateți cu un mixer electric, până ce compoziția devine cremoasă și moale.

Adăugați 250 g de Mascarpone peste compoziție și bateți ușor, până obțineți o pastă omogenă. Adăugați vin Marsala sau Lacrima lui Ovidiu și amestecați bine.

Într-un bol separat, bateți 120 g de smântână pentru frișcă până când devine o spumă tare, apoi adăugați-o peste compoziția de Mascarpone.

Puneți apoi totul într-un bol mai mare sau în boluri separate de servire și lăsați-le la frigider timp de 1 oră.

Servire

Presărați zahărul pudră peste *cenci*. Presărați ciocolata neagră rasă deasupra cremei de Mascarpone. Serviți împreună *cenci* cu crema de Mascarpone.





CHARLES, PRINCIPE DE WALES

Charles este, în mod sigur, unul dintre oamenii pentru care am cea mai mare afecțiune și admirație. Ne-am întâlnit adesea în copilărie și apoi toată viața noastră am fost apropiați, la fiecare vârstă, chiar și atunci când programul de zi cu zi nu îngăduia să ne vedem prea des. Principele de Wales este genul de personalitate cu constanță și profunzime, pe care îl regăsești mereu așa cum l-ai lăsat, egal cu sine și atașat valorilor în care crede.

Îmi aduc aminte despre vizitele la castelul Balmoral, unde ne jucam de-a *cowboy*-ii și indienii, împreună cu sora lui, Anne, și cu sora mea, Elena. Suntem toți patru apropiați ca vârstă. Deși anii aceia au trecut de mult, jocurile mi-au rămas în minte cu proșpețime.

Regina Elisabeta și Principele Charles au un puternic simț al familiei și întotdeauna, oricât de ocupați ar fi, găsesc un moment pentru întâlnirile noastre. Niciodată ușa lor nu a fost închisă pentru părinții mei, pentru Radu și pentru mine sau pentru Elena, sora mea. Este unul dintre motivele pentru care admirația și afecțiunea mea pentru ei va rămâne veșnică.

Charles este o personalitate plină de farmec. Este, în viața de toate zilele, un om cu mult *glamour*, lucru care, din păcate, nu trece întotdeauna ecranul. Are o inteligență și o erudiție rare. Totodată, are un umanism și o căldură sufletească, o timiditate și, în același timp, o robustețe dificil de descris. Este un om care crede cu atașament în valorile lui și care a dovedit, în peste patruzeci de ani de viață publică, dragostea și simțul datoriei față de familia și țara lui, ca și pentru întregul

Commonwealth, pe care puțină lume îl cunoaște așa cum îl cunoaște el.

Principele de Wales este un vizionar, după părerea mea. Când privești cât de actuale și de valoroase sunt astăzi inițiativele lui privind medicina alternativă, ecologia, arhitectura și viața comunitară, îți dai seama de viziunea pe care el a avut-o atunci când, cu treizeci de ani în urmă, nimeni nu vorbea despre aceste lucruri.

Charles a avut mereu o afecțiune pentru România. El este cel care a atras atenția Europei și lumii întregi privitor la distrugerea satelor românești și a patrimoniului cultural, în anii '80. A fost mereu alături de Regele Mihai și l-a susținut public, chiar și atunci când politicienii erau ostili sau indiferenți.

De-a lungul anilor, mai întâi singură, apoi împreună cu Radu, i-am apreciat din ce în ce mai mult calitățile și acțiunile.

El a dezvoltat, în beneficiul fundațiilor lui caritabile, o întreagă, vastă întreprindere economică și ecologică, punând pe piața britanică și, acum, europeană produse dintre cele mai diverse și mai gustoase. Charles, din nou vizionar, a fost unul dintre fondatorii mișcării mondiale de promovare a alimentației ecologice.

Charles are felurile lui de mâncare, pe care le păstrează, le iubește și cărora le este devotat. Sunt anumite feluri care nu lipsesc niciodată de la masa lui, toate preparate cu legume și ingrediente ecologice.

În ocaziile în care luăm cina cu el în România, niciodată nu lipsește orezul cremos, cu ciuperci și mirodenii, pe care îl savurăm, alături de el. De asemenea, mereu



Charles, Principe de Wales, și Prințesa Margareta

gustă un fel de ciulama cu ouă fierte întregi, delicioasă, dar consistentă. Radu și cu mine ne mirăm întotdeauna cum poate să rămână Charles atât de subțire și de „în formă”, cu o astfel de dietă. Presupunem amândoi că secretul stă în viața sportivă, în timpul petrecut în natură și în calitatea mâncării.

De la Charles am învățat gustul inegalabil al pâinii de casă muiată în ulei crud de măsline, cu puțină sare sau mirodenii. El nu pune niciodată unt pe pâine, înlocuindu-l cu deliciosul și sănătosul ulei de măsline, accesibil astăzi pe piața românească. Pâinea lui este făcută după o rețetă simplă, cu multe semințe și cu grăunțe întregi de orz, grâu, secară și alte cereale.

Într-una dintre vizitele în Transilvania, am luat cina cu Charles la casa contelui Kalnoky. Acolo, după cină, la cafea, a venit o mică orchestră populară, împreună cu doi dansatori. S-au cântat cântece populare românești și maghiare, iar la final cei doi dansatori s-au prins

într-o horă. Charles, Radu și cu mine am dorit să ne prindem și noi în horă, ceea ce am făcut cu plăcere, sub privirile uimite ale celor prezenți.

În ocaziile în care îl vizităm pe Charles la Clarence House, reședința sa din Londra, sau la Highgrove, casa din Gloucestershire, felurile servite acolo sunt de o varietate care acoperă cultural întreaga Europă și chiar Orientul Mijlociu. La ceaiul de la ora 17, se servesc mici tartine cu unt și castraveți fin tăiați sau prăjitura cu fructe confiate numită *fruit cake*, obișnuită în bucătăria englezească. Prințesa este cât se poate de deschis față de toate tradițiile și culturile, apreciind în special originalitatea și autenticul din fiecare parte a lumii.

Pentru această carte, Charles mi-a dat două rețete foarte gustoase, însă destul de minuțioase, ca preparare. Este vorba despre un sufleu de brânză copt de două ori și o budincă de fazan.

SUFLEU DE BRÂNZĂ COPT DE DOUĂ ORI

Ingrediente

Pentru 4 persoane

Sufleul:

425 ml de lapte

1 vârf de linguriță de nucșoară

85 g de unt

85 g de făină albă

250 g de brânză Gruyère, rasă mărunt,
și încă puțină pentru servire

6 gălbenușuri de ou, 6 albușuri de ou

1 linguriță de muștar

puțin unt topit pentru uns formele de
sufleu (numite *ramekin*)

Sosul:

300 g de smântână dulce (30% grăsime)

150 g de brânză Gruyère, rasă

1 linguriță de muștar

1 vârf de linguriță de nucșoară

Mod de preparare

Încălziți dinainte cuptorul la 180° C.

Ungeți cu unt 4 forme individuale de sufleu (*ramekin*). Sufleurile se vor pregăti la *bain-marie*. Într-o oală mică încălziți laptele și adăugați nucșoara și lăsați să se formeze o infuzie, timp de 10 minute. Într-o altă cratiță, topiți untul și adăugați făina. Țineți la foc mic timp de 2 minute și amestecați întruna, astfel încât compoziția să nu prindă culoare. Adăugați laptele cu nucșoară în cratiță, câte o treime o dată, amestecând întruna. După ce laptele a fost adăugat, continuați să amestecați încă un minut.

Dați la o parte cratița de pe foc. Adăugați în cratiță cele 250 g de brânză Gruyère, amestecând până se topește complet. Adăugați gălbenușurile (bătute ușor) și muștarul. Transferați compoziția într-un castron mare și curat. Bateți albușurile într-un alt castron, până devin spumă, și apoi adăugați-le peste compoziție. Amestecați ușor prin răsturnare (mișcați lingura de sus în jos, răsturnând compoziția, nu amestecând orizontal). Umpleți formele de sufleu cu două treimi din compoziție, lăsând destul loc ca sufleul să crească. Puneți formele cu sufleu într-o tavă de cuptor cu apă până la jumătate și introduceți în cuptorul încălzit dinainte la 180° C, timp de 25 de minute. Scoateți formele din tava de cuptor și lăsați-le să se răcească timp de o oră.

Într-o oală mică, la foc mic, timp de 3-4 minute, pregătiți sosul încălzind încet smântâna dulce, cele 150 g de

brânză Gruyère, muștarul și nucșoara. Amestecați încet până se topește brânza topit și sosul este omogen și onctuos.

Chiar înainte de a servi sufleul, încălziți cuptorul la 200° C. Treceți cu cuțitul pe marginea fiecărui sufleu pentru a-l dezlipi de formă. Scoateți sufleurile din forme și puneți-le răsturnate, câte unul în câte o farfurie care poate fi pusă la cuptor. Turnați deasupra sufleurilor câte 2 linguri de sos de brânză Gruyère și puneți apoi fiecare

farfurie câte 7 minute la cuptor. Sufleurile trebuie să devină aurii.

Servire

Serviți sufleul imediat după ce l-ați scos din cuptor, în aceleași farfurii.



BUDINCĂ DE FAZAN SAU PUI

Ingrediente

Pentru 4 persoane

Carnea:

- 1 fazan sau un pui (se poate folosi și carne de rață sau de potârniche)
- 1 morcov curățat și tăiat cubulețe
- 1 tulpină de țelină curățată și tăiată cubulețe
- 1 fir de praz (numai partea albă, tăiată cubulețe)
- 1 hașmă tăiată în jumătate
- 3 boabe de ienibahar
- 1 frunză de dafin
- 1 crenguță de cimbru
- 1 crenguță de rozmarin
- 100 ml de vin roșu
- 300 ml de *consommé* de pui

Risotto:

- 250 g de orez pentru *risotto*
- 100 ml de vin roșu

- 100 ml de Porto sau Marsala
- 50 g de parmezan ras
- 1 linguriță de brânză Mascarpone
- 50 g de mazăre proaspătă sau congelată
- 1 linguriță de unt fără sare
- 1 litru de *consommé* de pui fierbinte (preparat dinainte în casă)
- hârtie de copt și staniol pentru a acoperi budinca
- 1 lingură de ulei

Sosul de vin roșu:

- ½ sticlă de vin roșu
- ¼ sticlă de Porto sau Marsala
- 6 boabe de ienibahar strivite
- 600 ml de *consommé* de vânat
- 300 ml de *consommé* din carne de vițel
- 1 linguriță de unt moale





Mod de preparare

Carnea de fazan sau pui:

Curățați și spălați bine un fazan sau un pui (de dimensiunea unui fazan).

Încălziți dinainte cuptorul la 150° C.

Puneți fazanul sau puiul întreg împreună cu legumele într-o tavă de cuptor de mărime medie, cu pereții mai înalți. Puneți ulei de floarea-soarelui atât cât să acopere bine fundul tăvii. Puneți tava la foc mijlociu pe aragaz și rumeniți fazanul câte 5 minute pe fiecare parte, până când întreaga pasăre capătă o culoare auriu-maronie. Adăugați o frunză de dafin, cimbru, rozmarin și boabele de ienibahar, apoi turnați vinul roșu. Când vinul începe să fiarbă, desprindeți cu o paletă de lemn tot ceea ce s-a prins pe fundul tăvii. Lăsați la fiert pe foc, până ce vinul începe să se evapore (sosul din tigaie se micșorează și se îngroașă puțin). Adăugați *consommé*-ul de pui. Acoperiți cu o foaie de staniol și introduceți tava la cuptor la 150° C. Coaceți timp de 1 oră și 45 de minute (în timp ce fazanul se înăbușă, pregătiți *risotto*).

Lăsați fazanul sau puiul să se răcească, îndepărtați pielea, scoateți carnea și împărțiți-o în fâșii lungi și mari. Strecurați sosul și îndepărtați legumele. Adăugați apoi 2 linguri de sos deasupra bucăților de carne de fazan, acoperiți și păstrați la temperatura camerei.

Risotto:

Încălziți o lingură de ulei într-o cratiță de mărime medie, adăugați orezul și prăjiți la foc mediu, amestecând timp de 4 minute, până ce boabele crude de orez devin rumenite. Adăugați vinul roșu și amestecați, în timp ce orezul absoarbe vinul. Adăugați apoi Porto sau Marsala. Amestecați și lăsați lichidul să scadă. Adăugați peste orez *consommé* de pui fierbinte, câte un polonic o dată. Lăsați orezul să absoarbă zeama, înainte de a mai pune un polonic. Continuați acest proces până când orezul absoarbe tot *consommé*-ul.

Când orezul devine ușor uscat, îndepărtați de pe foc și adăugați parmezanul, brânza Mascarpone și untul. Lăsați să se înmoaie bine, apoi adăugați mazărea.

Întindeți orezul în mod egal într-o tavă și lăsați-l să se răcească.

Ungeți cu unt un castron de Jena rotund și înalt, cu volum de 2 litri, și puneți-l deoparte.

Sosul de vin roșu:

Într-o cratiță, vărsați vinul roșu, adăugați Porto sau Marsala și ienibaharul sfărâmat, puneți la fiert la foc mic și lăsați să scadă la jumătate. Adăugați *consommé*-ul de vânat și *consommé*-ul din carne de vițel.

Fierbeți până când sosul se lipește pe spatele unei linguri, apoi strecurați-l.

Asamblare:

Începeți prin a pune un strat de *risotto* rece la baza castronului de Jena, apoi adăugați un strat de carne de fazan sau de pui, peste care întindeți o linguriță de unt moale în mod egal. Condimentați pe măsură ce puneți straturile de *risotto* și carne. Continuați cu acest proces până când ați folosit toate ingredientele. Puneți hârtie de copt deasupra și acoperiți cu folie de aluminiu.

Puneți vasul de Jena într-o cratiță mare cu apă așezată la foc mediu pe aragaz, timp de 35 de minute. Puteți așeza între castronul de Jena și cratiță un șervet de in, în apă, pentru ca fundul vasului de Jena să nu atingă focul în mod direct. Scoateți vasul de Jena din cuptor, apoi turnați sosul de vin deasupra, având grijă să acoperiți toată suprafața. După 35 de minute, răsturnați castronul de Jena pe un platou de servit, încălzit dinainte. Stropiți cu sosul de vin roșu.

Servire

Budinca se servește imediat, din platoul de porțelan. Oferiți-le musafirilor alături un pahar de vin roșu.

REGINA SOFIA A SPANIEI

Regina Sofia este unul dintre verii noștri pe care i-am știut dintotdeauna, de când m-am născut. Fiică a Regelui Pavlos și a Reginei Frederica ai elenilor, Sofia a fost mereu alături de noi, în toate împrejurările. Familia noastră a fost invitată în Grecia an de an. Tata, mama, surorile mele și eu, ca să nu mai vorbesc despre Amama, eram acolo mereu de Paște, de Crăciun, în vacanțele de vară. Probabil că nimeni, în familie, nu ne-a arătat mai multă căldură și afecțiune decât Regele Pavlos și familia grecească.

Sofia a fost domnișoară de onoare la nunta părinților mei, când avea doar opt ani. La fel sora ei, Irini. Constantin, pe atunci Principe Moștenitor, a fost și el prezent, în rol de paj. Amedeo de Aosta, foarte mic pe atunci, nu a putut duce la capăt rolul de paj, fiindcă a plâns tot timpul ceremoniei și a trebuit dus acasă.

Vacanțele noastre la Tatoi, reședința de vară a Familiei Regale grecești, erau un prilej de mare bucurie. Sofia avea întotdeauna grijă de surorile mele și de mine, ne lua cu ea la plimbare cu mașina, asistam împreună cu ea la slujbele de la biserică, ne ducea la grajdul cu ponei și ne urmărea cum învățam să călărim. Ne învăța colinde și cântece de Crăciun, pe care le cântam apoi în fața părinților. Sofia a fost mereu atașată de copii și s-a purtat minunat cu noi, în primii ani ai vieții, ca și mai târziu.

La căsătoria dintre Regele Constantin și Regina Anne-Marie, mi-a venit mie rândul să fiu domnișoară de onoare, la Atena, în anul 1964. Evenimentele s-au desfășurat cu repeziciune, de atunci încolo, vesele sau

triste. Moartea Regelui Pavlos, exilul, nașterea copiilor, moartea Reginei Frederica, sărbătorile religioase și cele de familie. Copiii Sofiei, Elena, Felipe și Cristina, s-au căsătorit la rândul lor și au astăzi copii. Regina Sofia și Regele Juan Carlos sunt bunicii a opt nepoți.

Ceea ce a caracterizat-o dintotdeauna pe Sofia a fost simțul familiei, exact precum pe tatăl ei, Regele Pavlos, sau precum, în Marea Britanie, pe Regina Elisabeta. Atentă cu toți verii și nepoții, Regina Sofia găsește întotdeauna o jumătate de zi pentru a fi prezentă peste tot, mereu. Ea a luat parte la nunta Elenei, în 1983, la Versoix, și la nunta noastră, la Lausanne, în 1996. A venit la Highgrove, în 2001, la aniversarea de 80 de ani a tatălui meu, la reședința Principelui de Wales. A revenit la Geneva, doi ani mai târziu, pentru cei 80 de ani ai mamei mele. A venit la București pentru Nunta lor de Diamant, în 2008.

În vizitele noastre în Spania, fie că au fost consacrate chestiunilor NATO, fie UE, fie pentru a vizita comunitățile de români, Regele Juan Carlos și Regina Sofia sunt mereu prezenți alături de noi. Palatul Zarzuela este un loc unde ne face mare plăcere să mergem și admirăm modernitatea, simplitatea, ospitalitatea cuplului regal spaniol. Palatul Zarzuela nu este doar un simplu cămin, ci și un loc public, de importanță statală. Este un model pentru noi, din punct de vedere atât architectural, cât și istoric și instituțional.

Radu și cu mine am considerat mereu că regele Juan Carlos I este un model european de lider unic. Am fost de la început inspirați de el și suntem și astăzi



Regina Sofia a Spaniei și Regele Mihai

în admirația lui. De multe ori petrecem timp împreună, cerându-i sfatul, împărtășindu-i frământările noastre.

Ospitalitatea lor e desăvârșită. Două dintre locurile noastre preferate în casa Majestăților-Lor este salonul de familie, minunat decorat, simplu și plin de amintiri frumoase, și sufrageria de familie, elegantă, simplă și de dimensiuni reduse. Mereu garnisită cu buchete de flori frumoase, masa lor este întotdeauna perfectă în simplitate și eleganță.

În ultima vizită la Palatul Zarzuela, la Paști, în aprilie 2010, după masa de prânz, Sofia m-a invitat să văd căteii pe care îi crește. Ea a fost mereu îndrăgostită de câini. De când o știu, are mereu cu ea un câine, de obicei de talie mică. Am descoperit aproape de casă, într-un loc foarte bine construit, o întreagă familie de căței, adorabili și fericiți să o vadă.

Radu are o pasiune pentru biroul lui Juan Carlos, de la Zarzuela. De fiecare dată, după servirea mesei, la cafea, el îl roagă pe Rege să-l ducă în birou, pentru a-l revedea și admira. Uneori, li se alătură Regele Mihai, care privește tăcut, și cu un surâs pe buze, locul care a însemnat atât de mult în istoria contemporană a Spaniei.

Pe unul dintre pereții biroului, chiar în fața ușii de intrare, se află o frescă, realizată de Salvator Dalí. Biroul e plin de lumină, de liniște și inspiră putere și echilibru. De fiecare dată, pe masa de lucru a Regelui, nemișcată de la locul ei, stă Constituția Spaniei.

Sofia, pe care am întâlnit-o la Stockholm chiar înainte de a depune cartea de bucate la editură, mi-a trimis spre adăugare, în colecția de rețete regale, o supă specific spaniolă, numită „gazpacho andaluz”.

GAZPACHO ANDALUZ

Ingrediente

Pentru 8-10 persoane

3 kg de roșii bine coapte
200 g de ardei verde
50 g de ceapă albă
175 g de castraveți
½ de cățel de usturoi
50 ml de oțet de vin
circa 40 g de sare
75 ml de ulei de măsline extra virgin
60 g de pâine albă uscată
200 ml de apă rece
2-3 ouă fierte tari pentru decorare

Mod de preparare

Tăiați mărunț roșiile, ardeii, ceapa, usturoiul și castraveții. Păstrați o parte din legumele tăiate pentru decor (aproximativ 8-10 linguri).

Înmuiiați pâinea în apă rece, apoi amestecați-o cu legumele, într-un castron. Adăugați oțet, ulei și sare. Lăsați amestecul să stea la rece timp de cel puțin 2 ore.

Treceți acest amestec printr-un mixer electric și apoi dați-l printr-o strecurătoare. Verificați dacă mai are nevoie de sare și păstrați-l la rece până la servire.

Tăiați mărunț ouăle fierte și amestecați-le cu pâine albă uscată și legumele păstrate pentru ornare.

Servire

Serviți *gazpacho* andaluz rece și presărați deasupra lui amestecul de legume, pâine și ouă.





MAXIMILIAN II, MARKGRAF DE BADEN

Maximilian II este șeful Familiei Regale de Baden. Împreună cu Valerie și familia, el locuiește în istoricul domeniu de la Salem, un monument arhitectural de renume european. Școala de la Salem a fost, pentru generații întregi, un model de educație și a inspirat celebra școală de la Gordonstoun, din Marea Britanie.

L-am cunoscut pe Max când aveam unsprezece ani. Părinții mei și cu mine am fost invitați, în anul 1960, de către Regele Pavlos și Regina Frederica să participăm la o croazieră pe yachtul regal. Am mers pe câteva dintre insulele grecești, împreună cu Maximilian de Baden. Erau acolo și Principele Moștenitor Constantin (viitorul Rege al elenilor), Prințesa Sofia, Prințesa Irini și părinții mei. Mai târziu, Max s-a căsătorit cu Arhiducesa Valerie a Austriei și au devenit foarte apropiați prieteni ai părinților mei.

Max și Valerie au găzduit, în anul 1973, sărbătorirea Nunții de Argint a părinților mei, la castelul Salem. Tot acolo a avut loc logodna surorii mele, Elena, cu dr. Robin Medford Mills, tatăl lui Nicolae și al Elisabetei-Karina. În anul 1998, tata și mama, împreună cu Radu și cu mine, am vizitat din nou Salem și am admirat extraordinarul

patrimoniu cultural, istoric și arhitectural, atât de bine păstrat, al castelului.

Max și Valerie au venit la Nunta de Diamant a părinților mei, la București, în anul 2008. A fost prima oară când familia noastră a fost gazda lor, în România.

Max și Valerie sunt ospitalieri, iar mesele oferite de ei ne-au rămas în memorie. Fie că sărbătoarea este una formală, în extraordinarele saloane istorice de la Salem, fie că masa are loc în familie, în frumoasa și grațioasa sufragerie de familie, totul este alcătuit cu simplitate și stil, cu o atmosferă în același timp elegantă și intimă.

Toată proprietatea regală de la Salem este organizată în ideea de dezvoltare durabilă și încurajare a tradițiilor locului. Pe domeniu sunt găzduite multe ateliere de meșteșuguri, precum și multe alte proiecte culturale, educaționale și sociale, atrăgătoare atât pentru oamenii locului, cât și pentru turiști. Salem este un model de dezvoltare pentru domeniul de la Săvârșin.

Max și Valerie mi-au trimis o rețetă englezească, numită *kedgerie* sau, în limba germană, *cadgerie von fisch*. Este un pilaf cu pește afumat, un fel de mâncare tipic pentru mic-dejun în timpul Reginei Victoria. Este o rețetă care face parte din bucătăria anglo-indiană.

Pe pagina alăturată: Regele Mihai și Maximilian II, Markgraf de Baden





KEDGEREE

(pilaf englezesc cu pește afumat)

Ingrediente

**Pentru 4 persoane (timp de preparare:
30 de minute)**

300 g de orez Basmati (orez cu bobul
lung și subțire)

400 g de filé de pește eglefin afumat, fără
piele (eglefinul se poate înlocui cu
calcan sau păstrăv)

100 g de unt

2 cepe albe mici, tocate mărunt

1 linguriță de praf de *curry*

600 ml de *consommé* de pui

4 ouă fierte tari

pătrunjel verde, pentru a orna la sfârșit

Mod de preparare

Scoateți pielița și oasele de la peștele afumat. Rupeți peștele în fâșii.

Curățați și tăiați ceapa fin. Topiți 50 g de unt într-o cratiță și adăugați ceapa, apoi căliți-o până devine aurie. Adăugați o jumătate de linguriță de praf de *curry* și orezul. Apoi turnați *consommé*-ul. Puneți capac, lăsați la foc mic și țineți pe foc timp de 15-20 de minute, până ce lichidul este absorbit.

Tăiați ouăle în sferturi, apoi încă o dată în două. Într-un castron, amestecați ouăle și orezul cu untul rămas, apoi adăugați peștele.

Servire

O porție trebuie să conțină cantități aproximativ egale de orez, pește și ouă. Ornați fiecare porție cu pătrunjel verde.





PRINCIPESA TATIANA RADZIWILL

Tatiana, sau Tatan, așa cum o strigăm în familie, are puternice legături de familie cu Grecia. Bunicul ei a fost Principele George al Greciei, numit unchiul Goggi. Mama ei, Principesa Eugenia, a fost prietenă a bunicii mele materne. De asemenea, am cunoscut-o pe bunica lui Tatan, Principesa Marie Bonaparte.

O cunosc pe Tatan de mic copil. Am petrecut multe momente alături, fiind invitați la splendida lor proprietate de la Saint-Tropez aproape în fiecare vară, împreună cu părinții și surorile mele. Proprietatea este denumită «Le Lys-de-Mer».

Întâmplarea face ca Nanny MacMillan, tână guvernanta scoțiană a mamei mele și a fraților ei, Jacques, Michel și André, să continue să lucreze apoi ca guvernanta la copiii Tatiane, Fabiola și Alexi. Nanny a fost, așadar, ani și ani de zile, mereu în familie. Mama mea era tare bucuroasă s-o revadă pe Nanny, la Saint-Tropez, în vacanțe, amintindu-și anii ei de copilărie.

Tatiana împreună cu soțul ei, doctorul cardiolog John Fruchaud, au fost și sunt constanți și fideli prieteni ai părinților mei, ai surorilor și ai noștri. Ne-am bucurat de multe ori de ospitalitatea lor la Paris, în apartamentul situat într-una dintre cele mai frumoase părți ale Orașului-Lumină.

Cu afecțiune și cu discreție, ei au stat alături de noi zeci de ani din viața exilată a tatălui și a mamei mele. Au participat la galele Fundației Principesa Margareta a României de la Paris, din anii 1995–2008, au participat la nunta noastră și la cea a Elenei și au venit la București,

la Nunta de Diamant din 2008, în prima lor vizită în România.

Tatan mi-a trimis șase rețete, toate originale. Le-a însoțit de o scrisoare, în care m-a avertizat, cu umor, că toate sunt feluri de mâncare „pentru oameni ocupați sau leneși”. Am primit o rețetă-aperitiv, numită icre de Lumpfish, trei feluri principale, *zéphyre de veau*, andive gratinate, *salade composée du «Lys-de-Mer»* (o salată multicoloră doar pentru zilele de vară), precum și două deserturi, grapefruit cu rom Negrita și jeleu de șampanie rosé. Toate gravitează, după cum se vede, în jurul vacanțelor din pitorescul oraș Saint-Tropez, de la țărmul Mării Mediterane.



ICRE DE LUMPFISH CU OU

Ingrediente

Pentru 4 persoane

8 linguri pline vârf de icre de Lumpfish
(mici icre negre, care seamănă mult
la gust cu caviarul)
4 ouă (gătite ca ouăle românești)
1 linguriță de oțet
4 linguri de smântână
puțină sare
puțină boia de ardei dulce



Mod de preparare

În patru boluri de sticlă mici și rotunde, puneți câte 2 lingurițe de icre în fiecare.

Ouăle românești: Într-o cratiță mică, puneți la fiert 500 ml de apă împreună cu oțetul și sarea. Când a început să fiarbă, introduceți un polonic în apă, apoi spargeți oul și puneți-l în polonic. Fierbeți oul la foc mic timp de 2-3 minute, așa încât albușul să ia forma rotundă și să înconjoare gălbenușul egal. Cu o paletă cu găuri scoateți oul din polonic și scurgeți-l complet de apă. Gălbenușul trebuie să fie lichid, iar albușul trebuie să fie perfect rotund, în jurul gălbenușului. Procedați la fel cu fiecare dintre cele 4 ouă.

Adăugați ouăle, fiecare în câte un mic bol, peste icre, apoi puneți smântână deasupra, astfel încât să acoperiți ouăle. Puneți totul în frigider, până la ora mesei.

Servire

Dacă doriți, puteți presăra praf de boia deasupra, pentru culoare și gust.





ANDIVE GRATINATE

Ingrediente

Pentru 4 persoane

4 felii de jambon

4 andive mari

6 linguri mari de brânză rasă (Gruyère sau parmezan)

50 g de făină

50 g de unt

500 ml de lapte



Mod de preparare

Într-o oală sub presiune, fierbeți andivele timp de 10 minute. După ce au fiert, scurgeți-le bine și puneți-le deoparte.

Sosul Béchamel: Într-o cratiță mică, topiți untul la foc mediu. Încorporați făina și amestecați fără s-o lăsați să se ardă. Puneți laptele, amestecând în continuu. Încorporați trei sferturi din brânza rasă. Fierbeți timp de 2-3 minute, până când sosul își pierde gustul de făină.

Rulați andivele în feliile de jambon. Într-un vas de Jena, puneți andivele rulate și acoperiți-le cu sosul Béchamel, iar restul de un sfert de brânză rasă presărați-o pe deasupra.

Puneți la frigider și, cu 15 minute înainte de momentul servirii, introduceți în cuptorul încălzit în prealabil la 180° C. Țineți la cuptor până când andivele capătă o culoare brun-aurie.

Servire

Când andivele capătă o culoare ușor brună, scoateți-le de la cuptor și duceți-le direct la masă, pentru a le servi în farfurii.

SALADE COMPOSÉE DU «LYS-DE-MER» (salată multicoloră de vară)

Ingrediente

Pentru 6 persoane

Salata:

150 g de orez Basmati (cu bob lung), fiert

4 ouă fierte, tari

4 roșii

1 jumătate de castravete mare

câte o jumătate dintr-un ardei roșu,

altul verde și altul galben

1 cutie (circa 250 g) de boabe de porumb

150 g de măsline negre, fără sămburi

1 cutie mare (circa 250 g) de ton în apă
(fără ulei)

1 jumătate de măr

Vinegreta:

1 lingură de muștar Dijon

3 linguri de oțet de vin sau Xeres

3 linguri de ulei de măsline

8 frunze de busuioc, tăiate mărunt

1-2 linguri de apă (opțional)

Mod de preparare

Tăiați toate legumele și ouăle în cubulețe și sfărâmați tonul cu furculița. Amestecați imediat totul (altfel merele se vor închide la culoare), apoi puneți la frigider.

Într-un bol, preparați vinegreta, amestecând bine toate ingredientele recomandate.

Servire

Scoateți salata de la frigider, puneți-o în bolul de salată din care veți servi și turnați vinegreta peste salată imediat înainte de servire.







ZÉPHYRE DE VEAU

(fel principal cu carne de vițel)

Ingrediente

Pentru 6 persoane

25 g de pesmet

4 bucăți de șnițel de vițel gătite dinainte
și tăiate în bucăți mici

2 felii de jambon tăiat bucăți (nu jambon
crud)

100 g de brânză Gruyère sau Emmental
rasă (poate fi folosit și șvaițer)

pătrunjel tocat

3 ouă

10 g de unt (pentru uns forma)

Sos Béchamel:

20 g de unt

20 g de făină

250 ml de lapte rece

½ linguriță de sare

Mod de preparare

Prăjiți șnițelele de vițel într-o tigaie, apoi tăiați-le în cuburi mici.

Sosul Béchamel: Într-o oală mică, topiți untul, apoi adăugați faina. Turnați laptele, puțin câte puțin, apoi asezonați cu sare și piper, după gust. Continuați să amestecați la foc mic, până când compoziția devine cremoasă. Îndepărtați-o de pe foc și lăsați-o să se răcească.

Încălziți dinainte cuptorul la 180° C.

Puneți laolaltă cuburile de șnițel, jambonul, brânza, pătrunjelul, sosul Béchamel și pesmetul. Apoi, când amestecul este rece, adăugați 3 gălbenușuri și amestecați bine. (Rețeta poate fi preparată și fără cele 3 gălbenușuri. În acest fel va fi mai puțin grea.)

Chiar înainte de a pune compoziția la cuptor, bateți spumă cele 3 albușuri (la temperatura camerei) și încorporați-le puțin câte puțin în compoziție.

Într-un vas de sufleu uns cu unt, puneți toată compoziția de *zéphyre de veau*. Coaceți timp de 15-20 de minute, la 180° C.

Servire

Serviți imediat. Este esențial ca *zéphyre de veau* să fie fierbinte când este servit, fiindcă are o structură asemănătoare cu un sufleu.



GRAPEFRUIT CU ROM NEGRITA



Ingrediente

Pentru 2 persoane

- 1 jumătate de grapefruit de persoană
- 4 lingurițe de zahăr brun
- 4 linguri de rom Negrita (sau alt rom brun)

Mod de preparare

Încălziți dinainte cuptorul la 180° C.

Tăiați un grapefruit în jumătate. Cu cuțitul special de grapefruit, se desprinde fiecare segment de fruct de pe pielea din jur, fără a scoate fructul din coajă.

Puneți jumătățile de grapefruit astfel pregătite într-o tavă de cuptor, cu coaja în jos. Peste fiecare jumătate puneți 2 lingurițe de zahăr brun, apoi 2 linguri de rom. Puneți-le la cuptor și lăsați-le să se coacă timp de 20 de minute. Aveți grijă ca zahărul de deasupra să nu se înnegrească, ci doar să devină maroniu. Siropul care se formează este delicios.

Servire

Serviți pe câte o farfurie fiecare jumătate. Se servește cu lingurița.





JELEU DE ȘAMPANIE ROSÉ

Ingrediente

Pentru 4 persoane

1 jumătate de lingură de zahăr
150 ml de apă
1 plic de gelatină (10 g)
350 ml de șampanie rosé

Mod de preparare

Într-o cratiță mică, puneți 100 ml de apă și zahărul și amestecați la foc moderat timp de 5 minute. Îndepărtați de pe foc.

Luați gelatina și dizolvați-o în cele 50 ml de apă rece rămasă. Lăsați să se înmoaie timp de 10 minute, apoi adăugați-o peste compoziția de apă cu zahăr și amestecați timp de 5 minute, până ce toate granulele de gelatină s-au dizolvat.

Adăugați șampania rosé la compoziția de mai sus și amestecați, apoi strecurați printr-o sită fină.

Luați 4 boluri (sau cupe) în care împărțiți cu un polonic compoziția în părți egale. Apoi introduceți bolurile la frigider.

Servire

Înainte de a aduce la masă, presărați deasupra câte o picătură de șampanie.





Palais Elisabeta

Menu

Mousse d'écrevisses, œuf et avocat



Poulet au citron et au miel
Courgette farcie aux légumes



Tarte au citron Roi Siméon



Chardonnay, Murfatlar 1988
Prince "R", Rhein Azuga 2008
Lacrima lui Ovidiu, 12 ans, Murfatlar

Dîner du 26 mai 2010